elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

DE VIAJE
SAN ANTONIO,
EL CORAZÓN DE TEXAS

REPORTAJE
ALMUERZO CON
MIRTA BUSNELLI

DECO
TODO PARA PICNICS
CON ESTILO

ENE 2009
47

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 11.90
REC. INT. $ 0.30
CHILE $2.400. REC. $300 REG. I, II, XI, XII

LO QUE FUE Y SERÁ
ÚLTIMAS TENDENCIAS
EN EL UNIVERSO GOURMET

HORA GOLOSA
DULCES PECADOS
PARA DÍAS DE CALOR

Comer al sol

delicias de Paula Méndez Carreras
para disfrutar al aire libre

elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

DE VIAJE
SAN ANTONIO,
EL CORAZÓN DE TEXAS

REPORTAJE
ALMUERZO CON
MIRTA BUSNELLI

DECO
TODO PARA PICNICS
CON ESTILO

ENE 2009
47

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 11.90
REC. INT. $ 0.30
CHILE $2.400. REC. $300 REG. I, II, XI, XII

LO QUE FUE Y SERÁ
ÚLTIMAS TENDENCIAS
EN EL UNIVERSO GOURMET

HORA GOLOSA
DULCES PECADOS
PARA DÍAS DE CALOR

Comer al sol

delicias de Paula Méndez Carreras
para disfrutar al aire libre

Cocinas diferentes

JOHNSON
AMOBLAMIENTOS

elgourmet.com

#47

CONTENIDOS

28 comer al sol
Paula Méndez Carreras propone platos sutiles y frescos para disfrutar en el jardín.

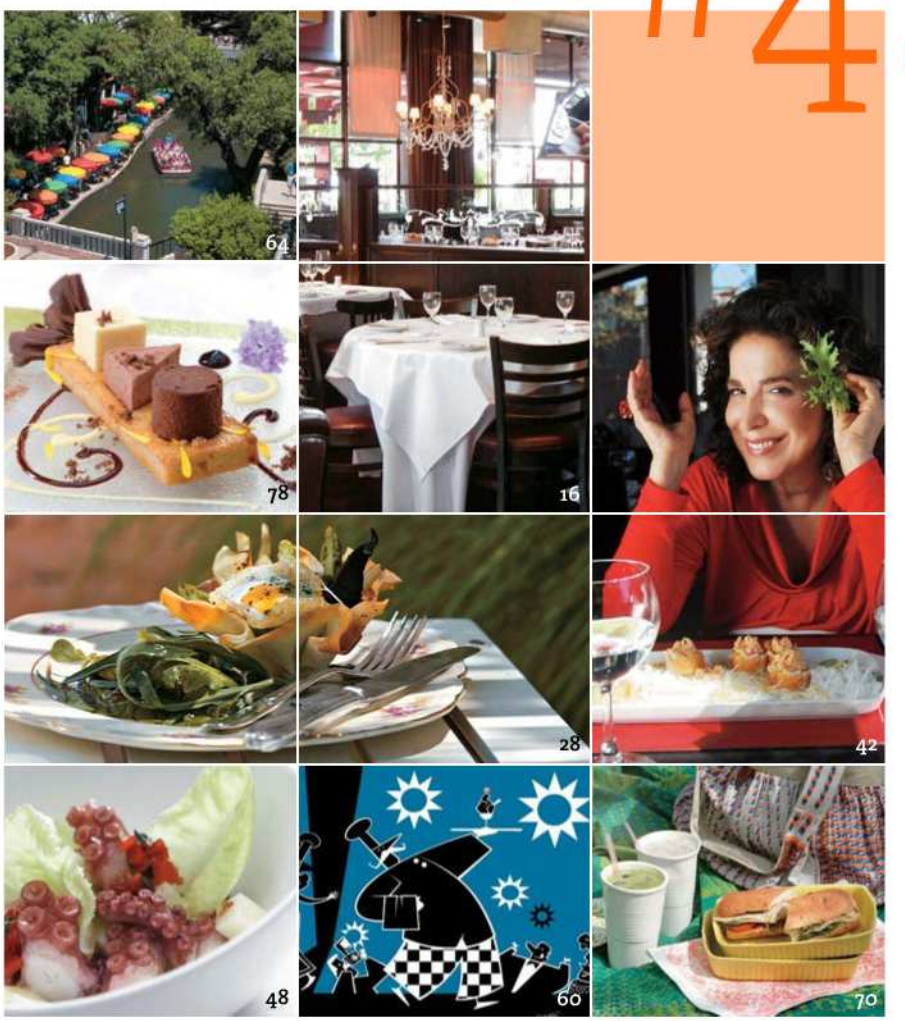
42 reportaje
Mirta Busnelli a la mesa. La actriz de "Los Fabulosos Pells" comparte sus gustos culinarios.

48 talentos que maridan
El chef Juan Pedro Rastellino y la *sommelier* Cecilia Spinetto presentan su menú gourmet.

60 tendencias
Un análisis de las últimas novedades en el universo gastronómico.

62 panorama
Lo que fue y será en el mundo del vino argentino.

64 de viaje
Un paseo por los atractivos se San Antonio, Texas, la ciudad que hizo famoso a "Manu" Ginóbili.



SECCIONES FIJAS

5 EDITORIAL
6 EL GOURMET NOTICIAS
14 LA COLUMNA DE ELISABETH CHECA
16 REVIEWS. GARDINER, PIZZA & ESPUMA, MORELIA, ALMACÉN DE PIZZAS.
24 REFLEXIONES DE PATRICIO TAPIA
26 GUIA DE VINOS
70 DECO PICNIC
76 MAURO COLAGRECO, CHEF ESTELAR
78 HORA GOLOSA
86 BACKSTAGE
88 VIDRIERA
90 CARTAS DE LECTORES
92 EL CLUB DEL BUEN BEBER
94 10 AÑOS DE GRUPO Q
96 RECETAS GOURMET
98 PROGRAMACIÓN

Foto de Eduardo Torres.
Producción de Nicolás Morazzo.
Agradecimientos: Milagros Resta.

Opciones frescas
para disfrutar
mucho más este
verano.
LA JUVENIL
TU PRÓXIMA COMIDA, RESUELTA.
www.la-juvenil.com.ar
SUCURSALES EN: BARRIO NORTE, BELGRANO, BELGRANO R, CABALLITO, COLEGIALES, FLORES, MARTÍNEZ, NÚÑEZ, PALERMO, VILLA CRESPO, VILLA DEL PARQUE, CANNING (Pcia. de Bs. As.) y PILAR (Pcia. de Bs. As.).

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente General | Diego Waciarz

Editora | Laura Litvin
Diseño + arte | Verónica M. Carman, Sebastián Delucchi, Alejandro López Mella
Jefe de Publicidad | Pablo Barone
Ejecutivos de cuentas | Sebastián Rolando, Hernán Zeballos
Coordinación comercial | Manuela Binotti
Gerente de Coordinación | Romina Rúa Lafauci
Coordinación editorial | Valeria Mollo

Colaboradores
redacción | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Elisabeth Checa, Patricio Tapia Verónica Ocvirk, Cecilia Escola
Fotógrafos | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Luis Sens, Javier Picerno
Ilustradores | Damián Zain, Alma Larroca
Productores | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo, Nicolás Morazzo
Corrección | Nicolás Bal
Cocineros | Paula Méndez Carreras, Juan Pedro Rastellino, Cecilia Spinetto, Diego Irato
Retocador | Manrique Fernández Buente

Redacción | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
Suscripciones | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
Publicidad | comercial@grupoq.com.ar

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de contenidos | Lucía Suárez
Productora general elgourmet.com | María Marta Massara
Directora comercial | Elizabeth James
Coordinador de ventas internacionales | Santiago Cosentino

Distribución en Capital y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
Distribución en interior | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
Impresión | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

Editor Regional | Facundo Di Genova

Revista elgourmet.com Colombia
Redacción | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

Revista elgourmet.com Ecuador
Redacción | Editorial Arantí. Ultimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

Revista elgourmet.com México
Redacción | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

Revista elgourmet.com Uruguay
Redacción | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

Revista elgourmet.com Venezuela
Redacción | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

Nuestro staff se comunica con movistar

cuando la **ciudad respira**

Por Laura Litvin

Muchos argentinos ya estarán panza arriba en alguna playa de arenas gruesas. Otros, quizá la mayoría, todavía siguen en la ciudad, con la ilusión del descanso por delante o con el alivio que representa una urbe más amigable, sin tanto tránsito; con calor agobiante, sí, pero sin el tumulto que suele habitar las calles durante todo el año. Una tranquilidad que se agradece, que habla de transcurrir sin tanto apuro, sin jefes que presionen y con la clara posibilidad de tener más tiempo. Para uno.

Y en ese espacio, vale la pena descubrir universos que nos interesaron desde siempre, pero que, por un motivo u otro, nunca lo hicimos. "No tengo tiempo, corro todo el día de casa al trabajo y del trabajo a casa", o: "Me encantaría ir al barrio chino para recorrerlo con calma y disfrutar de los colores y de las verduras frescas, pero nunca puedo". Excusas. Llegó el momento de dedicar energías al disfrute. Aunque no salgamos de vacaciones.

Así, en este enero que una vez más huele a comienzo, la ciudad ofrece una gran variedad de posibilidades para iniciarse en los ritos gourmets. Recorrer tiendas especializadas (las hay de tés, de chocolates, de especias, de quesos, de vinos, sólo por citar algunas); o mercados como el de Liniers, el del Progreso, el Central o las ferias de barrio. Lo que proponemos, no se trata sólo de comprar, sino de detenerse a observar el ritmo de los puestos, la gente que pasa, los aromas. Se trata de pasear y, entre tanto, imaginar combinaciones con tal o cual ingrediente, o recetas que nunca hizo y que le gustaría experimentar. La visita a cualquiera de estos lugares es ya una fiesta. Si eso despliega su imaginación, mucho mejor.

También están las librerías y sus secciones de cocina, con ejemplares que aglutinan los platos de los mejores cocineros del mundo o, incluso, perlitas que sobreviven en los estantes, escondidas, pero que harán las delicias de un lector ávido de curiosidades gastronómicas. Recorrer esas páginas con tiempo, tomando un café entre foto y receta, hará que a más de uno se le haga agua la boca y salga corriendo a preparar una en su casa. Los amigos que aún no pusieron el pie en el mar, agradecidos.

Enero ofrece diversas alternativas gourmet para los que se quedan en la ciudad. Quizá, cuando finalmente llegue marzo, éste sea el verano que recordemos con cariño –igual que aquel viaje inolvidable– por habernos iniciado en el camino de la buena vida.

Es que, por paradójico que suene, en verano la ciudad respira. Es posible, entre otras cosas, comer en aquellos restaurantes sin hacer esa cola kilométrica para poder conseguir una mesa. Una paleta variopinta de ofertas puebla la ciudad y podrá probar de todo: cocina étnica, de autor, fusión, criolla. Lo que se le ocurra.

Si lo suyo es la computadora, el universo cibernético ofrece millones de alternativas. Sitios de restaurantes, de cocineros, blogs de fanáticos de la gastronomía, fotos, videos de recetas, conferencias, eventos y todo lo que se imagine sobre el tema, estará a sólo un clic de distancia. Con una buena copa de vino en mano, disfrutando del vientito de la noche veraniega, navegar por estos lugares puede ser también una aventura interesante.

Entonces, quién le dice, quizá, cuando finalmente llegue marzo, éste sea el verano que recordemos con cariño –igual que aquel viaje inolvidable– por habernos iniciado en el camino de la buena vida. Y para esto no es necesario únicamente el dinero (sí, es cierto, los precios de los productos gourmets, que históricamente siempre fueron más caros, han aumentado enormemente en los últimos meses. Y lo mismo sucede con las cuentas en los restaurantes, convirtiendo la salida a comer afuera en un lujo para pocos. Sería bueno revisar cuánto de estas subas corresponden a aumentos genuinos o son pura especulación producto de la crisis y sus fantasmas). A lo que me refiero, es a una actitud que tiene que ver con la curiosidad, con el placer y el disfrute (dejando al menos por un rato todas las preocupaciones a un lado). Y con recordar, finalmente, que en los buenos momentos, esa sensación inefable de vivir el puro presente haciendo lo que más nos gusta es bastante parecida a la felicidad. ●

+ | la guía del Faena

Faena Hotel + Universe lanza su primera guía de vinos, una selección a cargo de Aldo Graziani, *sommelier* ejecutivo del hotel, y del enólogo Marcelo Pelleriti. Una edición de lujo con textos del famoso *winemaker* Michel Rolland. US$ 100, en la boutique del Faena.

+ | método Sinolea

Yancanelo cuenta con el único equipo del país para extraer aceite de oliva a través del método Sinolea. Éste resalta las características vitales del aceite, garantizando el máximo contenido de antioxidantes naturales y su calidad.

Con la premisa "Arte por dentro y por fuera", Navarro Correas realizará una megaintervención **artística para que la gente participe en el diseño** de las etiquetas de sus vinos. www.ncorreas.com

TOP 15 | oliva argentino

Ya no caben dudas de que el aceite de oliva argentino está entre los mejores del mundo y además tiene una muy buena relación calidad/precio. Esto vuelve a quedar demostrado con la publicación de la nueva edición de L' extravergine 2009 - Guía de los Mejores Aceites de Oliva del Mundo de Calidad Certificada, que todos los años publica el periodista especializado de origen italiano Marco Oreggia, uno de los mayores expertos en aceite de oliva del planeta. En cada edición, se seleccionan los "Top 15" y nuevamente, al igual que lo hiciera en la de 2006, el aceite Olium que Mario Geier elabora en Traslasierra, Córdoba, fue elegido como el "Aceite de Oliva Extra Virgen de Mejor Relación Calidad/Precio". En esta edición, se relevaron nada menos que 634 productos provenientes de 37 países.

ENCUENTROS | Bariloche a la carta

Bariloche disfrutó de un encuentro gourmet que reunió a chefs locales e invitados de prestigio, en el marco de la exposición La Tentation Gourmet-Patagonia Norte, que se realizó en el Hotel Panamericano Bariloche en un acuerdo con la empresa Send Foods. La buena comida, las degustaciones de vino y productos *delicatessen*, y el rico intercambio de platos y reflexiones sobre la cocina, estuvieron presentes durante tres días consecutivos. Paula Méndez Carreras, Leo Andrés (Tinto Bistró), Luis Acuña (El Pobre Luis), Pablo Campoy (Las Balsas), Alejandro Escudero (Hyatt Mendoza), Cecilia Spinetto y el chef Juan Pedro Rastellino (Allium) fueron los principales protagonistas de este evento. Se destacaron los excelentes vinos de Bodegas Krontiras. Se espera la edición 2009.

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**fácil**
G G	**anímese**
G G G	**algo complicada**
G G G G	**difícil**
G G G G G	**si le sale, sáquele una foto y envíela.**

PUNTA DEL ESTE

Entre el bosque y el mar.

Green Park
PRIVATE CLUB

APARTAMENTOS EXCLUSIVOS EN UNO DE LOS MEJORES DESTINOS VACACIONALES DEL MUNDO, QUE CUENTAN CON TODA LA INFRAESTRUCTURA DEL SOLANAS VACATION CLUB.

APARTAMENTOS DESDE 40 HASTA 200 M².

TERRAZAS Y JARDÍNES DE USO EXCLUSIVO / PARRILLAS COMPLETAS / COCINAS EQUIPADAS / HORNOS Y ANAFES ELÉCTRICOS / PISOS Y REVESTIMIENTOS DE PORCELANATO / CALEFACCIÓN POR PISO RADIANTE / HIDROMASAJES EN BAÑOS / MESADAS DE MÁRMOL / PLACARES COMPLETOS / ABERTURAS EN PVC Y GRANDES VENTANALES.

SEGURIDAD Y VIGILANCIA LAS 24 HS / ACTIVIDADES RECREATIVAS / RESTAURANTES CLUB HOUSE CYBERCAFÉ / CLUB HÍPICO / ESPACIOS PARA EVENTOS / 4 PISCINAS. 2 CUBIERTAS / SPA / GIMNASIO SAUNA / SERVICIO DE PLAYA EXCLUSIVO / 4 CANCHAS DE TENIS Y 2 DE PADDLE / CANCHAS DE FÚTBOL 5 CANCHAS DE VOLEY / SERVICIO DE HOTELERÍA / KINDER.

PROYECTO Y DIRECCION
Litman Arquitectos

Argentina: Juncal 1825 Ciudad Autónoma de Buenos Aires Tel.: (54 11) 5861 5061
Atención: lunes a viernes de 9 a 19 hs.
Uruguay: Ruta Interbalnearia / Km 118.500 - Punta del Este - Tel.: (598 42) 578540 int.1844
greenpark@solanasvacation.com.ar | www.solanasvacation.com.ar/greenpark | www.gruposolanas.com

DESARROLLA Y FINANCIA
GRUPO SOLANAS

+ | Antares de verano

La fábrica de cervezas artesanales presenta una nueva selección del *Brewmaster*: "Cerveza de Trigo", una edición limitada que combina los estilos Weizen, del sur de Alemania, y American Wheat, con levaduras de Pilsen. Ideal para los días de calor.

+ | delivery

Sipan, el restaurante de cocina criolla, *nikkei* y chifa, ofrece servicio de *delivery*, con todos los platos de su carta, llamando al 4315-0493 / 4315-1473.

+ | Weiss en Buenos Aires

Ahumadero Weiss abrió un local en el Mercado de Belgrano en el que se ofrecen sus tradicionales ahumados, productos *delicatessen* y conservas.

APERTURAS | se viene Gastón Acurio

El prestigioso chef peruano Gastón Acurio, líder de un movimiento que brega por la difusión de la cocina de su país en todo el mundo, está a punto de abrir su restaurante estrella, Astrid y Gastón, en Buenos Aires. Dicen los rumores que el esperado local, que ya tiene sede en Lima, Santiago, Bogotá, Caracas, Panamá, Quito, Madrid y México, se montará en la cotizada esquina de Lafinur y Cerviño. Habrá que esperar a la inauguración para probar las exquisiteces que prepara este genial cocinero.

ALTA GAMA | Graffigna Grand Reserve

Bodegas Graffigna comenzó la comercialización en el mercado argentino de sus etiquetas Graffigna Grand Reserve, y de esta manera sumó a su propuesta en el país una nueva línea de vinos de clase internacional. La bodega sanjuanina es una de las cuatro marcas globales de vino del grupo francés Pernod Ricard, y esta línea es la punta de lanza con la que el grupo desembarcó en los Estados Unidos para difundir las etiquetas argentinas. En junio pasado, el prestigioso diario The New York Times eligió al Graffigna Grand Reserve, como uno de los diez mejores Malbec de la Argentina y el único con origen en San Juan. Una delicia.

Hierbas
Vegetales
Hongos
Berries
Gra®
www.graproductosnat.com
productos_gra@yahoo.com.ar
Depósito y distribución
Nave 12 Puesto 24-26-27
TEL: 4462-4400/4099
Exposición y Venta
Nave 5 Puesto 35
TEL: 4622-4363
Mercado Central de Bs. As.

KIKKOMAN

Kikkoman se diferencia por su sabor, color y aroma, que se originan con la fermentación natural de la soja y el trigo, componentes esenciales de una **tradicional salsa de soja japonesa.**

Importador y Distribuidor Exclusivo

compras@kometo.com.ar
www.kometo.com.ar

mawpublicidad.com

VINOS | Checa y su guía 2008

Elisabeth Checa –recientemente galardonada en España en el concurso internacional EVA y directora-conductora de *El Club del Buen Beber* del canal *elgourmet.com*– y Federico Fialayre –crítico especializado y codirector del prestigioso restaurante Tomo I– realizaron una rigurosa selección de los mejores productos para elaborar la cuarta edición de *Los buenos vinos argentinos*.

El libro incluye notas y curiosidades sobre las nuevas tendencias, cepajes, vinos biodinámicos, como también comentarios sintéticos y precisos sobre cada vino, del que se publica el precio estimado.

En todas las librerías.

El reconocido periodista Fernando Vidal Buzzi recibió el Gran Premio al Periodismo Gastronómico 2008 durante la "III Entrega de Premios de la Academia Argentina de Gastronomía".

+ | para degustaciones

Se inauguró Baucis Wine Room, un lugar dedicado a la degustación de vinos argentinos, en Baucis Palermo Boutique Hotel. Estará abierto a los huéspedes del hotel y a personas no hospedadas (con previa reserva) todos los días de 19 a 22. Ángel Carranza 1608. Tel.: 4776-1418.

+ | vinos en red

Bodega del Fin del Mundo, el emprendimiento vitivinícola en Neuquén, acaba de inaugurar el nuevo sitio de su línea de vinos Postales Roble. Ingrese a www.postalesroble.com.ar, conteste a las preguntas, participe de los sorteos y prepárese para disfrutar de excelentes vinos.

OTROMUNDO

ORGULLO ARGENTINO EN CERVEZAS

EXTRA PREMIUM QUALITY
FOR EXPORT
100% NATURAL

★★★★★

"DELICIOUS. SUPERB IN EVERY RESPECT"

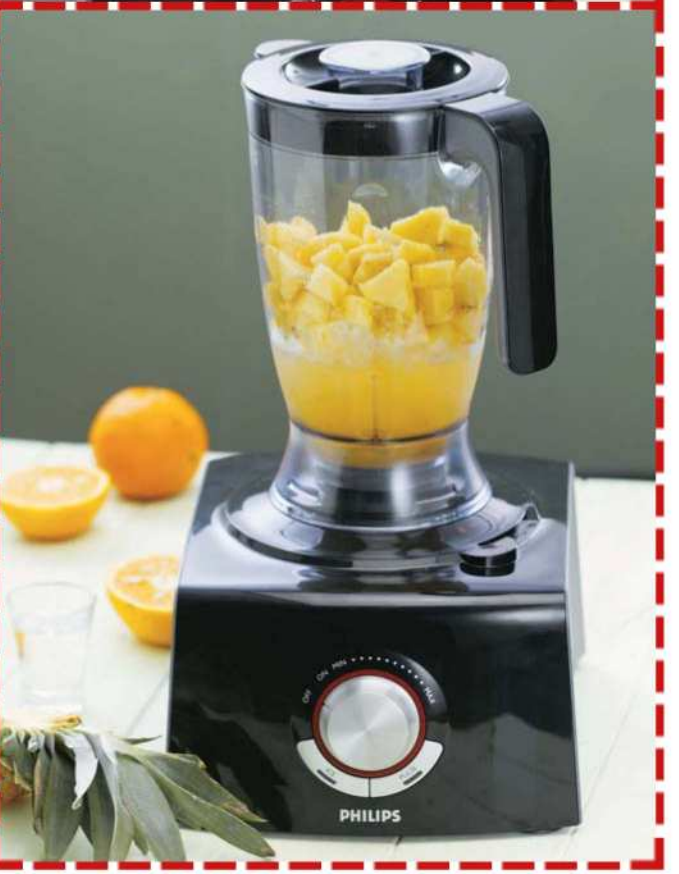
Pete Reid, Beer journalist

Modern Brewery Age

WWW.OTROMUNDO.COM

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Procesadora con licuadora HR 7774
Por su diseño vertical, permite ahorrar espacio al inercambiarse fácilmente el bol de la procesadora por la jarra licuadora. Posee1000 W de potencia e incluye exprimidor de cítricos, batidor metálico, rebanador de frutas y vegetales regulable, disco de rallado bifaz para rallado fino y grueso, amasador y cuchilla de acero inoxidable.



abreboca **mexicano**

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Food & Styling de Marcela Sorondo
Producción de Liliana Cameroni

ananá on the rocks

INGREDIENTES

1 ananá grande
1 k de naranjas
Hielo en cubos
200 ml de tequila

PROCEDIMIENTO

Pele y corte el ananá en trozos, licue con el jugo de naranjas, el hielo y el tequila. Gracias a las cuchillas dentadas de la licuadora, el hielo quedará con la textura ideal para disfrutar de un exquisito trago frozen. Sirva enseguida.

(Para 4)

galleta crocante con especias y dip de palta

Para la masa

INGREDIENTES

250 g de harina
1/2 sobre de levadura en polvo
1 cdta de azúcar
1 cdta de sal
3 cdas de aceite de oliva
1 huevo batido
1/2 cda de ají molido
1/2 cda de sésamo blanco y negro
1/2 cda de semillas de coriandro
1/2 cda de comino
Agua a temperatura ambiente c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque el accesorio amasador en el vaso de la multiprocesadora. Luego, incorpore la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Agregue el aceite y 2 cucharadas de agua. Procese hasta que la masa se despegue de las paredes del vaso. Retire y amase hasta obtener una textura lisa. Divida en dos y estírelas en pizzeras aceitadas. Pincele con huevo, y espolvoree con los condimentos y semillas. Hornee a fuego fuerte y reserve.

Para el dip de palta

INGREDIENTES

1 huevo
1 taza de aceite de oliva
1 cdta de sal
1 cdta de jugo de limón
2 paltas maduras
1 naranja
Perejil, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque el huevo en el vaso de la licuadora con una cucharada de aceite, la sal y el jugo de limón. Pulse en velocidad máxima y vierta el aceite en forma de hilo hasta que la mayonesa esté firme. Coloque el batidor metálico en el vaso de la procesadora. Agregue las paltas y hojas de perejil. Bata hasta formar una crema, agregando el jugo de la naranja a mitad del batido. Coloque en un bol el dip de palta y sirva con la galleta crocante con especias.

(Para 4)

PESCE
Bianco delle
Vino da t

comer en la arena

Por Elisabeth Checa*
Ilustración de Alma Larroca

Padecí con mis críos en diversas playas de la costa argentina o uruguaya esos trabajosos *picnics* que, sin embargo, siempre eran mejores y menos caros que los bocados *fast food* (panchos, helados) vociferados bajo el sol. Cosas horribles reclamadas con gritos y llantos por nenitos que, invariablemente, en algún momento del día se perdían entre la multitud. El *picnic* consistía en *finger food*, aunque no se llamara así: presas de pollo frío al que insistían en poner mayonesa, nada peor para el pegote de arena. Manzanas o bananas, postre austero, expeditivo. Nada de coca, mera agua. Para los grandes, lo mismo, pero con vino blanco en un termo, siempre más conveniente que la cerveza, que se compraba en el *piringundín* de la playa al que había que acceder incendiándose los pies.

Pero antes y después de estas vacaciones gasoleras, divertidas y penosas al mismo tiempo, pude disfrutar en la playas del mundo de manduques más gratificantes que pollo de rotisería, *amilanesado* por la arena.

Cuando Gesell era el lugar bohemio donde íbamos las chicas de filo, hubo un bar que duró bastante tiempo. Un italiano ilustrado de pasado misterioso, en una casilla de madera amarilla, salteaba *calamarettis* en oliva y ajo, con vino blanco y romero, sin empanar. Bocados rojizos, inimitables. O *spaghetti* con esas almejas sacadas de la arena, donde jamás hubo marea roja. Los rojos éramos nosotros. ¡Ay, nosotros los de entonces que no somos los mismos!

En esa época postcena, en un depto, instalados en la playa, bajábamos con el ahora famosísimo León Ferrari y su mujer, Alicia, con una botella de champaña –Chandon seguramente– a bañarnos en ese mar fosforescente. A la hora azul, juntábamos almejas escurridizas, que luego purgábamos en agua de mar toda la noche, para hacerlas al día siguiente a la marinera, con vino blanco. Muchas veces, no se purgaban; no teníamos culpas que purgar, las almejas, tampoco. Directamente abiertas, con los pies en el agua y una botella de blanco frío en la ancha playa desierta. Villa Gesell fue invadida por un gran rulero que avanza por la Tres. Nunca más se podrá transitar "en patas" por esa avenida para ir a bailar cha cha cha en el Chivo Negro. "Nada vuelve, nada vuelve, todo es otra cosa", escribió Huidobro.

Tampoco volverán (o sí, *chi lo sá*) otras experiencias mucho más exóticas que sencillos disfrutes gourmet en playas lejanas. Argelia: en Ain Tahia, una pequeña bahía con rocas: justo en la entrada había un puesto, parrillita tipo choripán, que ofrecía *brochettes kebab* de cordero mínimas y delicadas que se pedían por docena. Para acompañarlas, llevábamos una botella de rosé de Mascara.

Bastante tiempo después, una experiencia iniciática en una playa de pescadores al sur de Lima, donde ahora cunden los pueblos y lugares *fashion*. La cocina peruana no era moda, existía nomás. Allí probé el mejor ceviche de mi vida hecho por unos pescadores que se habían aprovisionado de limones, ají y cebolla. Preparaban la corvina recién pescada, inmediatamente o antes, con el pescado aún boqueando. Previsores, habíamos llevado todo lo necesario para hacer un pisco *sour*.

Éstos no son recuerdos melancólicos, sino existenciales. Sigo cultivando, quién no, bocados y tragos en la playa. El pollo con arena, nunca más.

Otro momento memorable: en la costa uruguaya, entre La Pedrera y La Paloma, el bar de Lucho, en un espigón que entraba en el mar. Lucho era un alucinado pintor entre *naif* y surrealista. Servía cazón empanado y frito, y elaboraba delirios como mermeladas de mejillones. Desapareció.

O en Cancún, ciudad de plástico junto a un mar increíble, los mozos se acercaban a las reposeras del cinco estrellas con margaritas y guacamole. Muy lejos también del pollo enarenado. Hace sólo dos años, en una playa en Marruecos, Assilah, cerca de Tánger, a la hora del hambre, había que acercarse a un quincho maltrecho, donde Mahmoud asaba sardinas recién pescadas. Por ser un país musulmán, no se servía alcohol, pero nos permitía abrir nuestras botellas de cerveza o un mediocre vino marroquí. Después, té con menta, perfumado e intenso.

No son recuerdos melancólicos, sino existenciales. Sigo cultivando, quién no, bocados y tragos en la playa. El pollo con arena, nunca más. Seguiré explorando en los mares y en las arenas del mundo: "Yo canto, yo río y bailo, hasta que una mano me corte las alas" (William Blake). ●

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*

+ | Gardiner, excelencia junto al río

Por Guadalupe Henestrosa
Fotos de Javier Picerno

El amplísimo salón cuyos ventanales se abren al río, los gigantescos espejos duplicando el ambiente, las lámparas que despliegan su guirnalda de caireles, las buenas maderas de los pisos y las separaciones: no bien se traspone la puerta de entrada, el ambiente de Gardiner trasunta calidad y tranquilo buen gusto. Y estas características se evidencian también en la carta: diversa, sin exuberancias, y de alta y pareja calidad.

Con más de 250 cubiertos y un despacho diario de 500, el desafío del chef Sebastián Tricarico –que antes se desempeñaba junto a Pablo Massey– es, justamente, mantener la calidad y el detalle en un servicio de tal envergadura. Y luego de cinco años al mando de estas hornallas, lo ha logrado: la cocina de Gardiner demuestra que se puede conservar el estilo a pesar del impresionante volumen de platos que maneja.

El gran horno de barro que abre su boca de fuego en el fondo del local, le da un toque característico a la carta, aportando una interesante línea de platos. Y un dato para tener en cuenta: el menú no es estático, sino que varía de acuerdo con las inspiraciones del chef y la disponibilidad de productos, de manera de garantizar lo mejor de cada momento.

Se puede empezar la comida con una visita a la mesa de antipastos, donde se ofrece una gran variedad de platos fríos muy bien elaborados: desde patés y tortillas, hasta lengua de cordero y escabeches, pasando por matambre y bocaditos de verdura. El plato de este antipasto ($ 30, con elección libre) constituye de por sí una buena entrada. Otras entradas de la carta son el *carpaccio* de lomo (con rúcula, alcaparras y

queso parmesano, $ 24) o la mozzarella en masa philo, sobre tomate y albahaca ($ 20). Asimismo, se puede optar por variantes del horno de barro, como el pulpo español al hierro (grillado en horno de barro, $ 46), un exquisito plato que se atreve a ser muy simple: la carne de molusco, con la consistencia adecuada, sólo acompañada por papas, aceite de oliva y pimentón. Otra alternativa son los langostinos en caja de hierro (también en el horno de barro, $ 55), un propuesta típicamente *creole*, con el suave dejo agridulce de una salsa de maracuyá y la textura crocante de los maníes.

Para los principales, el horno de barro dice presente. Está, por ejemplo, el cordero braseado con papas escrachadas ($ 49), de carne tiernísima y perfectamente cocida, o la *lasagna* Gardiner, una excelente versión de la pasta tradicional ($ 34), con espinacas, berenjenas y *champignones*, con *fondata* de mozzarella.

TIPS

- No dejar pasar el placer de comer en el *deck* asomado al río, bajo los árboles. Un excelente lugar para encuentros de amigos o, simplemente, para disfrutar del buen tiempo del verano.
- Las porciones son abundantes, por lo que se puede armar una buena combinación compartiendo algunos platos.
- Se arman mesas para grupos grandes, con menús especiales elaborados a pedido.

DATA

Avenida Costanera Norte y La Pampa, Buenos Aires.
Teléfono: 4788-0437.
Abierto todos los días, de 12 a 0.30.
Principales tarjetas.
Salón fumador en el interior. Además, se puede fumar en el *deck* exterior.
Reservas recomendadas, especialmente los fines de semana y para grupos grandes.
Seguridad. Parking dentro del ámbito del restaurante.

Por supuesto que el menú incluye, además, un amplio abanico de pastas, como los *lingüini* con frutos de mar ($ 42, con el repertorio entero de mariscos) o los *fussiles* al fierrito ($ 35, con pomodoro, tomates cherry, pesto y queso Pecorino). La cocina, por su parte, propone platos tradicionales, como las milanesitas de lomo con puré de batatas ($ 37) o el salmón rosado crocante ($ 50). Por supuesto, no puede faltar la parrilla con todas sus variantes. Algunos ejemplos salidos de las brasas: medio pollo de campo deshuesado al limón ($ 39), asado de centro especial ($ 46), matambrito de cerdo ($ 42). También hay pescados asados al carbón, como la trucha del Sur salmonada ($ 43).

Para el cierre, los dulces vienen con todo. Hay clásicos, como la *crème brûlée* ($ 20) o el tiramisú ($ 20). Un punto aparte merecen el volcán de dulce de leche con helado de crema ($ 22), todo un hallazgo de elaboración y sabor, y las deliciosas manzanas laminadas con caramelo y helado ($ 19).

La carta de vinos, organizada por cepas, bivarietales y ensamblajes, despliega bodegas y etiquetas de prestigio, con precios moderados. Hay un apartado especial de grandes vinos, donde se destaca un Catena Zapata de $ 590. Además de diez espumantes, se ofrece vino por copas (diez etiquetas diferentes, de $ 13 a $ 24).

Gardiner –que forma parte de una empresa gastronómica que incluye otros importantes nombres, como Happening– resulta un excelente restaurante que sorprende porque combina una carta de calidad y un gran número de cubiertos, lo que no suele ser muy común. Por esta razón, es ideal para grandes grupos, para comidas de negocios o para encuentros familiares. Pero también se convierte en un lugar delicioso para una cena de pareja, ya sea en el salón o en el *deck*, bien cerca del río y las estrellas. ●

+ | Pizza & Espuma, un clásico de barrio

Por Guadalupe Henestrosa – Fotos de Javier Picerno

Estilo: café-bar-*bistró* con fuerte presencia de las pizzas.
Capacidad: 60 en el interior, 50 en la terraza y 20 en la vereda.
Chef: Cecilia Monti.
Historia: a partir del local original de Juncal y Agüero, se abrieron otros tres, con la idea de generar una cadena en diferentes puntos de la ciudad que funcionen como "clásicos del barrio". Los dueños saben del tema: son una sociedad formada por TBM (que además manejan Locos por el fútbol, La Dorita y Sabores Suizos) con Martín Quarraccino (de Persicco).
Ambientación: se abre sobre el amplio *boulevard* de Cerviño, con su aspecto de bar de barrio –mesas y sillas tradicionales, piso en damero– y algunos detalles que *aggiornan* el estilo. Se le suma una terraza soñada, ideal para las noches de verano.
Platos: el nombre ya anuncia el eje del menú: las pizzas. Pero también hay platos que lo amplían con influencia italiana.
Sugerencias: para las entradas, que bien acompañan una cervecita, se destacan las *bruschettas* (la de tomate horneado y queso de cabra, por ejemplo, $ 16) o los *piadini*, de masa finísima ($ 19, uno muy original con pechuga laqueada y salsa *teriyaki*). Amplia variedad de pizzas, siempre delgadas y de buen piso. Hay 18 clásicas (la de mozzarella grande, $ 36) y especiales (como la de rúcula, tomatitos disecados y parmesano grande, deliciosa, $ 35). También, calzones (los grandes, de $ 35 a $ 38), *focaccias* (de $ 23 a $ 26) y empanadas ($ 3,50). Quien prefiera otros platos, tiene ensaladas (como la de espinacas frescas con parmesano, polvo de panceta y vinagreta de tomates $ 18), seis platos de cocina (*tortellini* de queso de cabra, milanesas gratinadas, $ 31, entre otros). Para los postres, alfajor *stracciatella*, de chocolate con helado de chocolate amargo ($ 16) o un excelente volcán de chocolate ($ 18).
Vinos y bebidas: además de cervezas, en porrón y tiradas (de $ 5 a $ 14), hay *champagnes* ($ 42 a $ 75) y vinos ($ 23 a $ 130). Se trata de una selección breve, de bodegas de calidad comprobada, ideal para acompañar pizzas y comida italiana. En la terraza, barra de tragos.
Servicio: profesional y distendido, como el estilo del local.
Para no perderse: pollo al salto (wok con vegetales y toques orientales, $ 26), y *mousse* de mascarpone y lima con mango y crocante de almendras ($ 16).
Curiosidades: la pizzería original pertenecía a la familia dueña de la tradicional Los Inmortales: el manejo de la masa y del horno proviene de una sabiduría de generaciones.
Tips:
Hay servicio de *delivery*.
Se ofrece un paquete especial para grupos de más de seis: empanadas o *bruschettas*, pizza, helado y dos bebidas por comensal, $ 60 por persona.
Cada tanto, a la noche, se establece la cerveza libre ($ 18 por persona).
Reservas: recomendables, especialmente los fines de semana.
Secor fumador: en la terraza y en la vereda.
Precio promedio: $ 50 (comida de tres pasos, con vino de precio moderado) y $ 38 (pizza con cerveza).
Data: Cerviño y República Árabe Siria (más otras tres sucursales), 4802-4075, www.pizzayespuma.com.
Todos los días, de 8 a 1. Principales tarjetas.

a.r.t.e.

Altué

Casa Blue Altué en Mar de Las Pampas

Un lugar rodeado de mar y bosque.
Visitá **Casa Blue Altué**.
Viví una nueva sensación, todos los dias.

Ingresá en **www.bluefm.com.ar** y descubrí
los beneficios de **Casa Blue fm 100.7**.

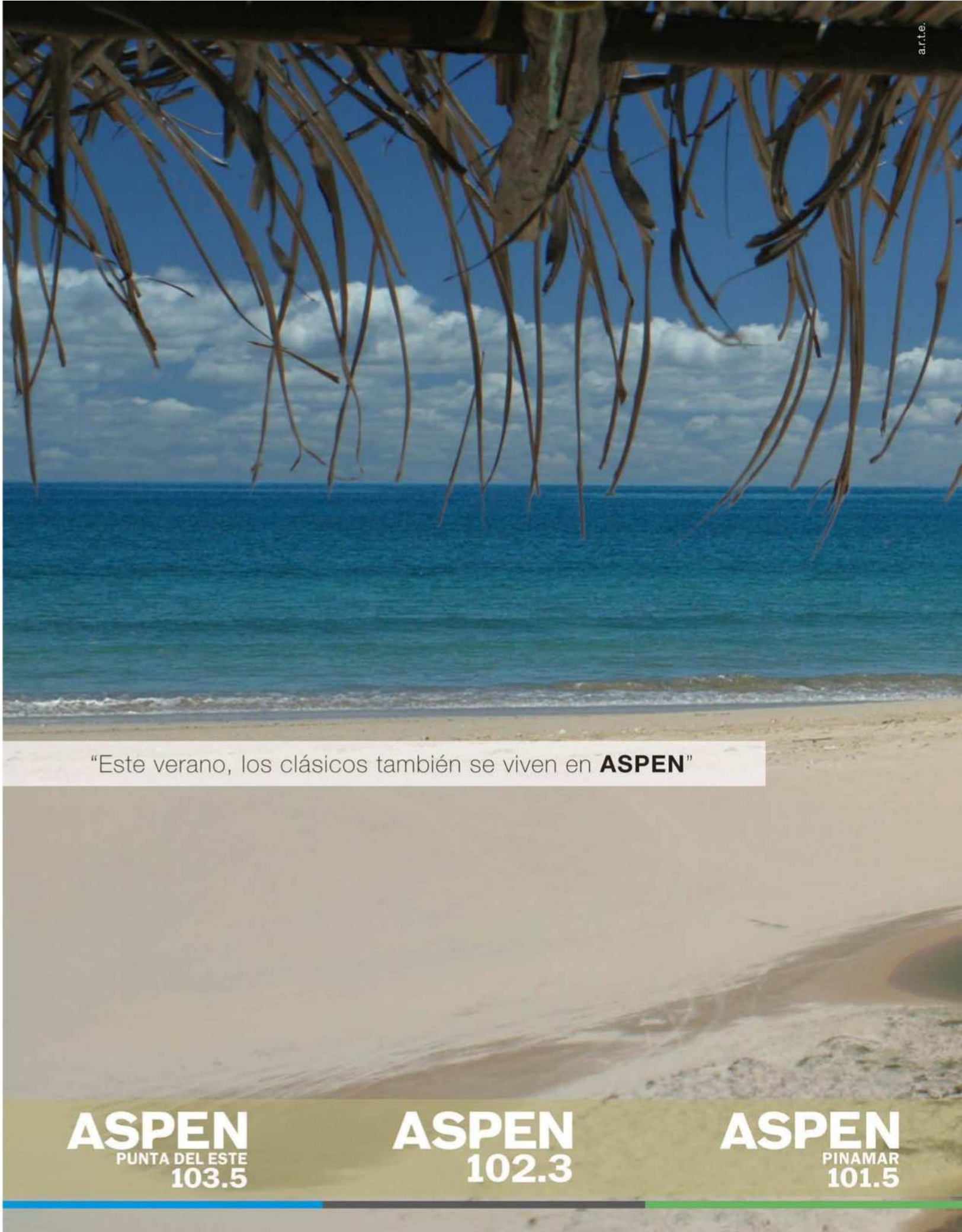
Casa Blue Altue - Mar de las Pampas - www.altue.com.ar
Informes y reservas - (02255) 456200 - reservas@complejoaltue.com.ar

casa
blue
100.7 fm

+ | Morelia, pizza argentina

Por Guadalupe Henestrosa – Fotos de Javier Picerno

Estilo: pizzería especializada en pizzas a la parrilla.
Capacidad: 185 (50 en la terraza, y 45 en la calle y en el patio del frente).
Historia: hace ya una década, el pionero de la pizza a la parrilla, Danilo Ferraz (dueño de la pizzería 1893), se asoció con Javier Iribarren para iniciar un nuevo emprendimiento. El resultado es Morelia, que además del local en Las Cañitas cuenta con otro en Palermo Hollywood.
Ambientación: una vieja casa chorizo del barrio de Las Cañitas, remodelada para convertirse en un amplio salón de techos altos, luces suaves y decoración de líneas simples. Además, patio con sombrillas y amplísima terraza con cerramiento removible.
Platos: el corazón de Morelia son las pizzas a la parrilla, su exclusividad, de masa hiperdelgada y crocante, en 26 variedades. Además, hay pizza a la piedra y una breve carta de cocina (especialmente al mediodía), con énfasis en las pastas.
Sugerencias: las pizzas a la parrilla para todos los gustos: desde la tradicional Margarita ($ 35 la grande) hasta la Fontina (mozzarella, fontina, choclo, pimientos asados y albahaca frita, $ 48,50), pasando por la Pepperoni (salsa de tomate, mozzarella y pepperoni, $ 44) y la de vegetales ($ 45). También hay picadas (la tabla Morelia, con fiambres, encurtidos y quesos, $ 17), empanadas ($ 4) y pastelitos de hojaldre ($ 10). Entre los platos de cocina, debe probar los *penne* con salsa del chef ($ 36, con queso de cabra ahumado, tomates cherry y rúcula). Un plato liviano, la original sugerencia del chef: rodajas de calabaza horneadas con tiritas de pollo grillé y brotes de soja ($ 21). Para los postres, deliciosa la *marquise* de chocolate con *coulis* de maracuyá y naranja ($ 17).
Vinos y bebidas: cervezas en porrón (de $ 8,50 a $ 12) o en botella de litro ($ 12 a $ 21). Carta de vinos interesante, de más de cincuenta etiquetas, con precios moderados ($ 32 a $ 86). Además de vino por copas ($ 9), hay *champagnes*.
Servicio: se destaca por la rapidez.
Para no perderse: empanadas bolivianas, un clásico de la casa, con masa amarilla de calabaza y relleno de carne cortada a cuchillo, arvejas y pasas de uva. Postres ideales para golosos, como el Dulce Julieta (con masa de chocolate, dulce de leche, nueves, crema, helado y *charlotte*, $ 15).
Curiosidades: la sucursal original de Morelia, ubicada en la calle Freyre, de Colegiales, se mudó nada más y nada menos que a Barcelona.
Tips:
Al mediodía, hay menú ejecutivo de tres pasos ($ 25 con gaseosa y $ 26 con vino), con dos opciones para elegir.
Las pizzas a la parrilla, si bien son ultradelgadas, son muy grandes.
Cada variedad de pizza se presenta en las dos versiones: a la parrilla y a la piedra.
Para quienes cuidan la silueta, tienen pizzas *light*, también muy ricas.
Reservas: los fines de semana, casi imprescindibles.
Sector fumador: en la terraza, en el patio y en la vereda.
Precio promedio: $ 50 (comida de tres pasos, con vino de precio moderado) y $ 38 (pizza con cerveza).
Data: Báez 260, Las cañitas, tel.: 4772-0329. Abierto todos los días. Mediodía: de 12.30 a 16. Noche: de domingo a lunes, de 20.30 a 1; viernes y sábados: de 20.30 a 1.30. Solamente efectivo.


a.r.t.e.
"Este verano, los clásicos también se viven en **ASPEN**"
ASPEN
PUNTA DEL ESTE
103.5
ASPEN
102.3
ASPEN
PINAMAR
101.5

+ | Almacén de pizzas de Manolo & Francesca, para paladares exigentes

Por Laura Litvin – Fotos: gentileza de Almacén de pizzas

En números, el éxito de Almacén de pizzas de Manolo & Francesca es bastante gráfico. Siete locales abiertos (uno en Madrid) en apenas tres años, no es un dato menor. Pero lo que importa realmente es la calidad de los productos que ofrecen. El lema de la empresa es "pizza gourmet". Y basta hacer un pedido por teléfono o entrar en cualquiera de los locales para entender que esto no es sólo una cuestión de marketing.

Desde la atenta mirada de su chef asesor, Luciano López Fuente, la oferta de esta cadena es siempre novedosa. Hay pizzas variadas, pero se sugiere probar la "de la huerta" con *bocconcinos ($ 35)*; o los gustos nuevos, como "*mix* de hongos" ($ 38), y "queso de cabra"($ 40), entre otras. También se elaboran empanadas, entre las que se destacan las de "pollo a la barbacoa" y la "vegetariana".

En los últimos meses, luego de que los responsables del negocio recorrieran las principales ciudades de Italia, surgió una nueva inspiración: se trata del "*rotolino*", una exquisita masa de pizza rellena de jamón y morrones, o con cuatro quesos, que causa sensación entre los ya *fans* de este *delivery* gourmet.

Los propietarios de esta cadena tienen cuarenta años de trayectoria en la escena gastronómica local. Se trata del Grupo RE, que fue creador porteño de muchas de las tradicionales pizzerías y confiterías. La idea original, en 2006, fue apostar de lleno al *delivery* de pizzas. En aquel momento, ya estaban consolidados los repartos de empanadas. "Nosotros quisimos ofrecer productos gourmet, de la mejor calidad, con sabores novedosos. Por eso contratamos a Luciano, que logró marcar su impronta en platos clásicos, pero con sabores nuevos, generando un menú diferenciado, aunque a un precio accesible", cuenta Sebastián Ríos, director general del grupo. A esto, se sumó un trabajo extremadamente cuidado en la construcción de su marca, con una identidad bien definida y unos locales atractivos.

Tips:

Todos los productos se cocinan en el horno de leña.

Las masas están elaboradas con aceite con Omega 9 y 0% de grasas trans. Las pizzas tienen diez porciones.

Se ofrecen aderezos para las pizzas y empanadas, como puré de berenjenas, tapenade de aceitunas verdes y morrones, salsa picante, y puré de tomates secos y albahaca.

No se pierda los *sandwiches* con pan de pizza, que son una delicia. Recomendado el de Francesca (mortadela con pistachos, tomates secos, mozzarella y rúcula).

Data: www.almacendepizzas.com.ar - 0810-888- 2562.

jorgelina aruzzi

en

La madre impalpable

Jueves, Viernes y Sábados 22 hs.
Teatro Picadilly

Ganadora Premios ACE 2008
Mejor Actriz en espectáculo alternativo

mujeres en el baño

dirección Mariela Asensio

viernes y sábados 23.30 hs.
teatro picadilly

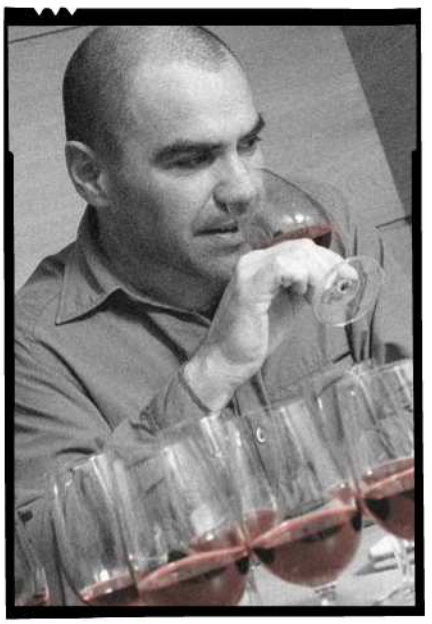
Entradas en venta en el Teatro Picadilly,
Av. Corrientes 1524 o llamando al 4 373-1900

Esta obra fue producida con el **premio S 2006** a la creación

MUJERES EN 3D .COM.AR

rosados y **rosados**

Por Patricio Tapia (asesor enológico de la señal *elgourmet.com*)



En Sudamérica, aún estamos en pañales con **el Rosé. Todas las cepas** tintas, la mayoría, sirven. **Sólo hay que vinificarlas** con delicadeza. **El verano pone el resto.**

Por lo general, no se los toma en serio. Un rosado para el aperitivo, para llevarlo a la terraza, para beberlo junto a los mariscos. Nada especial. Y está bien que así sea. El estilo rosado es el vino ideado para las vacaciones, para el verano, bien helado.

La mayor parte de los vinos rosados que se hacen en el mundo son así, simples. Pero, por mucho que sean simples, hay que ponerles ciertas condiciones. La primera, es que resulten secos, es decir, que no sean dulces. Muchas veces, el dulzor esconde errores de vinificación en vinos hechos rápido o problemas en la materia prima, es decir, uvas de calidad mediocre, lo que sobró, lo que no dio para mejores cosas. El azúcar disimula, es un disfraz, así que yo les pediría desconfianza; dentro de lo festivo que puede ser un rosado, lo mínimo, como dijimos, es que sea seco.

Y luego, los aromas y sabores. Aquí se aplica la regla general. Deben ser limpios, aromáticos, oler a frutas rojas frescas y tener pureza a toda prueba. Y en la boca, lo que debiera predominar es la acidez. Si pensamos que un rosado se bebe frío, en medio del verano, esa acidez es un punto central para que las cosas caminen y, claro, refresquen.

En cuanto al cuerpo, eso ya es asunto de cada cual. Hay rosados ligeros que, bebidos a ciegas, sin ver el color, parecen blancos. Pero también existen rosados intensos, de cuerpo potente, quizá pensados para una paella, o para carnes de cerdo al horno o a la parrilla. Con el color, pasa algo similar. Y es un asunto personal. Yo tiendo a preferir, por ejemplo, los rosados que tienen un color de piel de cebolla. Esos rosados de color intenso, como jugos de frambuesas artificiales, no me convencen. Pero es un asunto personal. Mañas de cada uno.

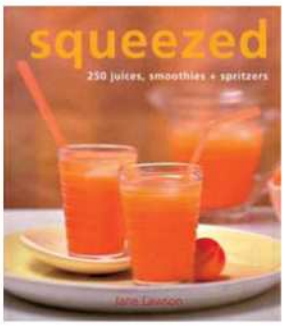
El rosado se hace gracias a una breve maceración de uvas tintas. El color que se encuentra en la piel de las uvas tiñe la pulpa incolora. En el mejor de los casos (casos raros, eso sí), esas uvas vienen predestinadas para ser rosados desde el viñedo, se las cuida como se cuidarían las uvas blancas, se las protege del sol, se trata de conservar su acidez. En otras ocasiones –las menos interesantes, aunque lamentablemente las más comunes–, el enólogo, sencillamente, mezcla vinos tintos y blancos ya elaborados. No da el mismo efecto. El vino palidece en aromas y, en el peor de los casos, se siente rústico en la boca: la astringencia distorsionando los sabores.

El mejor rosado – y otra vez vamos con el gusto personal– es delicado, ligero, casi frágil, pero siempre aromático y refrescante. Se me viene a la cabeza uno de los rosados clásicos en el mundo, el Coeur de Grain, de Domaine Ott, en Provence, Francia. La delicadeza en estado puro. Pero, además, los puede haber más recios, como el *rosé* de Domaine Tempier en Bandol, también en Francia. Y si ya apuntamos más alto, ahí está el Cristal Brut Rosé, un Champagne magnífico, claro que puede costar 600 dólares la botella. Mucho dinero, quizá, para un rosado.

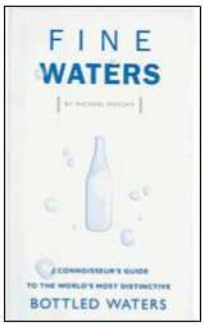
En Sudamérica, aún estamos en pañales con el *rosé*, aunque hay algunos buenos ejemplos en las cosas chilenas hechos con Pinot Noir, y también algunas delicias elaboradas con Malbec, en Mendoza. Todas las cepas tintas, la mayoría, sirven. Sólo hay que vinificarlas con delicadeza. El verano pone el resto. ●

páginas refrescantes

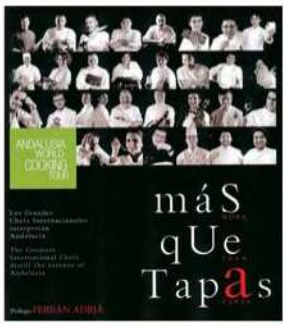
Libros escogidos con esmero, para los amantes de la buena vida. Un recorrido por bebidas y platos frescos, de las editoriales más importantes del mundo.



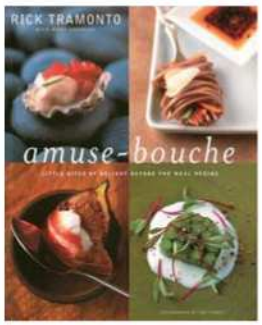
Squeezed: 250 Juices, Smoothies, and Spritzers
¿Otra vez jugo de naranja? ¿Otro licuado de banana? Sin dudas, el caluroso verano es la estación ideal para disfrutar de este libro, que nos ofrece más de 250 refrescantes, naturales y energizantes recetas a base de frutas y verduras. Jugos, licuados, limonadas, tés helados y *smoothies*; novedosas y saludables combinaciones para cada momento del día.
Encuadernado con tapas flexibles | 432 páginas | Fotografías a todo color | Inglés



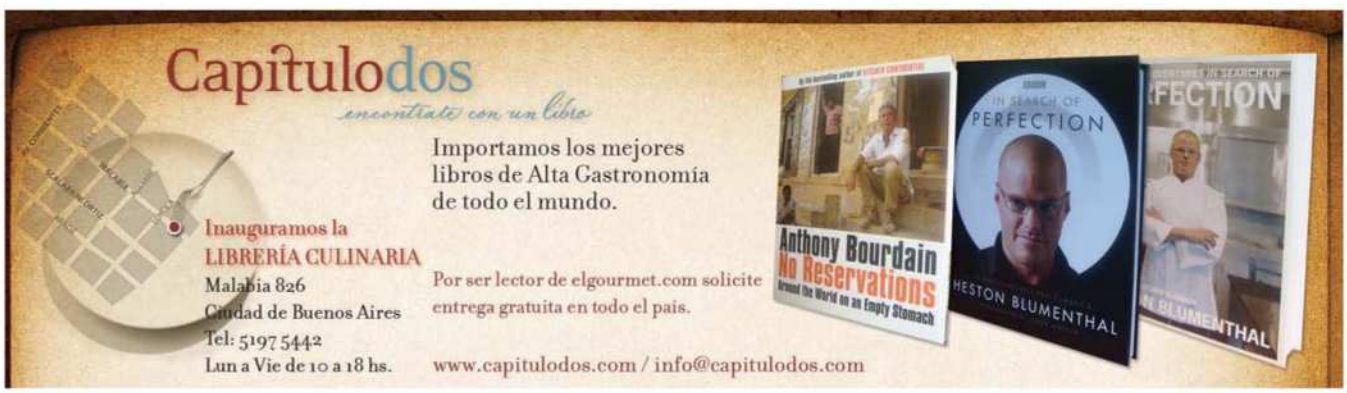
Fine Waters: A Connoisseur's Guide to the World's Most Distinctive Bottled Waters
Cada vez más restaurantes ofrecen una ***Carta de Aguas***. Los mercados gourmet del mundo tienen en sus góndolas cientos de marcas y variedades. Los consumidores comienzan a reconocer que el agua embotellada –al igual que el vino– cuenta con una identidad única definida por su origen. El libro incluye *notas de cata* y tips de maridaje.
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 185 páginas | Fotografías a todo color | Inglés



Más que tapas: Andalusia World Cooking Tour
En este libro, treinta de los más grandes chefs interpretan Andalucía. Entre otros, Gastón Acurio, Alex Atala, Pierre Gagnaire, Paco Roncero y Fernando Trocca; comparten recetas inéditas que constituyen un ejemplo perfecto de maridaje entre productos y técnicas gastronómicas. Con prólogo de Ferrán Adrià, es, sin dudas, una de las mejores obras de gastronomía de los últimos tiempos.
Encuadernado con tapas duras | 317 páginas | Fotografías a todo color | Bilingüe



Amuse-Bouche: Little Bites That Delight Before the Meal Begins
Sería injusto traducir *amuse-bouche* como "aperitivo". Preferimos hablar de grandes gustos en pequeños bocados, aunque la traducción literal sería "divierte boca". Se trata de creaciones para disfrutarla en uno o dos bocados. Y Rick Tramonto, chef del restaurante Tru de Chicago, brinda en este libro más de cien inspiradoras recetas.
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 268 páginas | Fotografías a todo color | Inglés


Capitulodos
encontrate con un libro
Importamos los mejores libros de Alta Gastronomía de todo el mundo.
Inauguramos la
LIBRERÍA CULINARIA
Malabia 826
Ciudad de Buenos Aires
Tel: 5197 5442
Lun a Vie de 10 a 18 hs.
Por ser lector de elgourmet.com solicite entrega gratuita en todo el pais.
www.capitulodos.com / info@capitulodos.com
Anthony Bourdain
No Reservations
Around the World on an Empty Stomach
IN SEARCH OF PERFECTION
HESTON BLUMENTHAL

guía de **vinos**

Si todavía no lo hizo, éste es un buen momento para comenzar a armar su propia bodega. En estas páginas, las novedades del mercado para bebedores curiosos.

Por Maco Lucioni

Vinos para **todos los días**

Alma Mora Pinot Gris 2008

Bodega Finca Las Moras

Valle de Tulum, San Juan - $ 17,50

Últimamente, el mercado argentino vio la aparición de varias etiquetas de vinos elaborados a partir de la variedad Pinot Gris, especialmente porque existe una fuerte demanda del mercado americano en donde ésta vive una suerte de *boom*. Este vino blanco es la más reciente de las incorporaciones a la línea Alma Mora de la bodega sanjuanina Finca Las Moras. Es bien frutado con una sutil nota terrosa, en él aparecen notas de fruta blanca, pera y damasco, mientras que en su paso por la boca se percibe una refrescante y agradable acidez.

Latitud 33 Pinot Noir Rosé 2007

Bodegas Chandon

Agrelo, Luján de Cuyo; Mendoza - $ 21

Apostando fuerte a la movida de los vinos rosados, Bodegas Chandon incorporó también una versión rosada en su popular línea Latitud 33, pero no se trata de un rosado más, ya que éste se elaboró 100% con uva Pinot Noir, algo bastante poco frecuente en el mercado. Así, lograron un vino en el que se prioriza la fruta fresca por sobre todas las cosas, con leves notas de frutillas, frambuesas y animales. En la boca, se destaca por su gran acidez que le aporta frescura y vivacidad, y lo hace versatil para acompañar comidas ligeras.

Vinos para **paladares inquietos**

Terrazas Reserva Torrontés 2008

Bodega Terrazas de los Andes

Cafayate, Salta - $ 46

El año pasado, Bodega Terrazas de los Andes lanzó su primer Torrontés elaborado en Salta, el cual decidieron incorporar en su línea Reserva, dada la alta calidad lograda. A esta tendencia, se sumaron muchas bodegas que también ven una alternativa en blanco para la exportación. La 2008 es su segunda cosecha y la misma continua siendo fiel al estilo elegante y delicado que se buscó en la primera. De caracter floral y bien frutado, especialmente por el lado de la fruta tropical, muestra una gran acidez en boca que le confiere una enorme frescura.

Ruca Malén Petit Verdot 2007

Bodega Ruca Malén

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza - $ 43

Cada vez más bodegas están aventurándose a elaborar vinos varietales a partir de esta cepa originaria de Francia, país en donde participa de manera minoritaria en *blends*. Sin embargo, en la Argentina, vinificada como varietal, está dando resultados más que interesantes, como es el caso de este vino de bodega Ruca Malén. El sol mendocino ayudó a lograr una buena maduración, lo cual derivó en una interesante impronta frutal que, conjugada con una madera de muy buena calidad, dieron como resultado un vino complejo, jugoso, de taninos firmes y compactos aún, debido a su corta edad.

Vinos para ocasiones especiales

Cautivo Cabernet Sauvignon 2007

Bodega Orfila

Valle de Uco, Mendoza - $ 35

Con un plan de inversiones de varios millones, con el objetivo de mejorar la calidad de sus productos, Bodega Orfila presentó nuevas líneas, entre las que está Cautivo.
El Cabernet Sauvignon tiene bastante buena expresión, con notas de fruta y una presencia interesante de madera que acompaña sin enmascarar los caracteres varietales.
En la boca, aparece un poco más la madera, dejando asomar notas de vainilla; es de taninos marcados, aunque nada agresivos, al contrario, se deja tomar muy fácilmente, adaptándose bien a una gran diversidad de paladares.

Alcayata Malbec Syrah 2006

Bodega François Lurton

Barrancas, Maipú, Mendoza - $ 54

Esta nueva línea de la bodega Lurton, se compone de un bivarietal tinto, uno blanco y un espumante. Su nombre hace referencia a una de las fincas que la bodega posee en Barrancas, Mendoza, y está elaborado a partir de una combinación de Malbec y Syrah, dos variedades que se suelen complementarse de manera armónica.
El resultado de esta comunión, fue un vino de gran elegancia tanto en la nariz como en la boca. Complejo y de excelente integración con la madera, en é se destacan notas de frutos rojos, especias, chocolate y vainilla. Persistente y de largo recuerdo en boca.

Vinos de guarda

Familia Schroeder Pinot Noir Malbec 2004

Bodega Familia Schroeder

San Patricio del Chañar, Neuquén - $ 152

Con un corte definitivamente original, bodega Familia Schroeder propone este vino de alta gama que le ha dado más de una satisfacción en numerosos concursos internacionales. Elaborado con partes casi iguales de ambas variedades, éste pasó largos dieciocho meses en barricas de roble nuevas, produciéndose una interesante amalgama con los aromas frutales, especiados y algo florales que le impartió la uva cosechada en su punto óptimo de maduración.
En la boca es de gran estructura, persistente, bien equilibrado y con mucha vida aún por delante.

Cobos Malbec 2006

Bodega Viña Cobos

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza - $ 795

El multipremiado Cobos Malbec ya es todo un icono de la vitivinicultura argentina, especialmente en el extranjero, donde se lo sacan de las manos, producto también de los altos puntajes obtenidos. Al probarlo, uno se da cuenta enseguida que se está delante de un vino de calidad excepcional y especialmente esta cosecha 2006, la cual es, probablemente, uno de los mejores a la fecha, si no el mejor. De gran complejidad aromática, sorprende más aún en la boca, donde se lo nota compacto, sólido y aún algo joven, pero con un potencial para guardarse muchos años. La escasez justifica su precio.

cuando calienta el sol

Paula Méndez Carreras presenta sutiles y frescos platos para servir en un almuerzo veraniego. Verduras de estación, panes caseros, combinación de texturas y mucho sabor son las características de estas delicias para disfrutar en el jardín.

Fotos de Eduardo Torres
Producción de Nicolás Morazzo

labne con menta

INGREDIENTES

1 l de yogur natural
5 g de menta seca
5 g de ciboulette
1 zanahoria
1 pepino
1 planta de apio
• Aceite de oliva c/n
• Ramitas de *ciboulette* c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle el yogur natural con aceite de oliva, menta seca y la *ciboulette*. Corte la zanahoria, el pepino y el apio en bastones.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva con *crudités* (zanahoria, pepino y apio) y pan chato. O simplemente, con unas ramitas de *ciboulette* como decoración.
(Para 4)

puntas de espárragos, chauchas y arvejas con *gremolatta* de pistacho

INGREDIENTES

1 atado de espárragos
150 g de chauchas rollizas
80 g de arvejas frescas
1 pepino

PROCEDIMIENTO

Lave los vegetales, pele las puntas de los espárragos, y retire las puntas y los hilos de las chauchas. Luego, córtelas al bies. Blanquee los vegetales que necesitan cocción. Corte los pepinos en rodajas y reserve.

Para la gremolatta

INGREDIENTES

150 g de perejil
30 g de pistacho
1 diente de ajo machacado
• Jugo de 1 limón
• Albahaca morada, a gusto
• Aceite de oliva c/n
• *Zest* de limón, a gusto
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave y escurra bien el perejil lavado. Píquelo y condimente con el aceite de oliva y el jugo de limón. Luego, agregue las hojitas de albahaca morada, el pistacho picado y el ajo machacado. Perfume con *zest* de cáscara de limón y salpimiente.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva en un plato la mezcla de las verduras bien frías y condimente con la *gremolatta*. Decore con hojitas de albahaca morada.

(Para 4)

zucchinis marinados

INGREDIENTES

6 *zucchinis*
50 g de aceitunas negras griegas
30 g de alcaparras
5 g de eneldo
• Aceite de oliva c/n
• Sal marina, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los *zucchinis* en finas láminas y rocíelas con aceite de oliva. Grille de ambos lados y marine por 2 horas antes de servir, en la heladera, en un bol con aceite de oliva, las alcaparras, el eneldo, las aceitunas negras y la sal marina.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga las láminas de *zucchinis* en un plato como si fuera un *carpaccio*. Decore con los ingredientes de la marinada y sirva bien frío.

(Para 4)

"En esta época, hay que aprovechar las verduras de estación, porque **existe mucha variedad y son muy** frescas. Con imaginación, podemos **hacer ensaladas muy originales** y sorprender a nuestros invitados".

"Esta ensalada es riquísima. Combina el fresco de los verdes con el crocante del pistacho. Una buena vinagreta y listo, un placer para todos los sentidos".

puntas de espárragos,
chauchas y arvejas
con *gremolatta* de pistacho

"En esta propuesta, el rol del pan casero, con semillas y diferentes harinas, es central. La compota de tomates le da el toque dulce y ácido que combina perfecto con la pavita"

sandwich de pan multicereal, pavita y compota de tomates

Para el pan

INGREDIENTES

250 g de harina integral
120 g de harina de salvado
120 g de harina de centeno
120 g de harina 000
30 g de semillas de girasol
20 g de semillas de lino
25 g de azúcar
50 g de levadura
• Agua tibia c/n
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todas las harinas con las semillas de girasol y de lino apenas machacadas en un bol. Agregue la sal. Por otro lado, disuelva la levadura con el azúcar y un poco de agua tibia. Mezcle todo y deje leudar por 30 minutos. Luego, desgasifique la masa y dispóngala en un molde. Deje leudar nuevamente otros 30 minutos y hornee por 35 minutos a 200° C.

Para el relleno

INGREDIENTES

2 pechugas de pavita
100 g de manzanas verdes
100 g de cebollas
• Aceite neutro c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Salpimiente la pavita y hornee, en una asadera con el aceite, las manzanas peladas y las cebollas cortadas hasta que estén cocidas. Desmenuce la carne y reserve.

Para la compota de tomates

INGREDIENTES

500 g de tomates perita
100 g de pimientos rojos
50 g de perejil
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite neutro c/n

PROCEDIMIENTO

Pele los tomates y cocínelos en una olla con aceite neutro. Luego, agregue los pimientos pelados y cortados en tiritas. Por último, agregue el perejil picado. Salpimiente.

Varios

INGREDIENTES

• Tomillo fresco c/n
• Cebolla colorada c/n
• Hojas de rúcula c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte rodajas del pan de cereales, arme el *sandwich* con la pavita, las hojitas de rúcula y una miniensalada de tomates, cebolla colorada, tomillo y la compota de tomates.

(Para 4)

crocantes de vegetales orgánicos y huevito de codorniz frito

Para el crocante

INGREDIENTES

300 g de masa filo
- Manteca c/n
- Merquén o pimentón, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pincele la masa filo con manteca y espolvoree con merquén o pimentón. Disponga recortes de la masa en moldes individuales y hornee hasta que estén doradas. Reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

50 g de queso crema
200 g de *ricotta*
2 yemas
1 paquete de espárragos
1 zucchini
1 zanahoria
1 limón
- Ciboulette, a gusto
- Albahaca, a gusto
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta
- Verdes de estación para acompañar

PROCEDIMIENTO

Mezcle el queso crema, la *ricotta*, las hierbas picadas y las yemas. Salpimiente. Rellene los crocantes y hornee por unos minutos más hasta que se cocinen las yemas. Reserve. Aparte, cocine los vegetales: blanquee los espárragos, y grille láminas de *zucchini* y de zanahoria. Perfúmelos con albahaca, limón y aceite de oliva. En una sartén pequeña, haga huevos fritos con los huevos de codorniz.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque los vegetales encima del crocante y disponga un huevo frito de codorniz sobre éstos. Acompañe con una ensalada de verdes.

(Para 4)

"Las tartas son un clásico de verano.
Aquí, propongo una opción individual,
con masa filo y vegetales grillados.
La presentación también es muy importante
para que todo resulte ideal".

"Un postre genial para culminar un almuerzo
al aire libre. Sus sabores ácidos y dulces
van muy bien con la sequedad de la masa.
A mí, me encanta".

cheesecake cítrico

INGREDIENTES

350 g de galletitas dulces
200 g de manteca
500 g de queso blanco
200 g de azúcar
300 g de crema de leche batida
1 limón
- Naranjas confitadas c/n
- Flores comestibles c/n
- Almíbar de vainilla c/n

PROCEDIMIENTO

Para la base, procese las galletitas con la manteca y reserve. Aparte mezcle bien el queso blanco con el azúcar, y luego agregue la crema semimontada. Perfume con ralladura de limón y pedacitos de naranjas confitadas. Disponga la base de galletitas con manteca en un molde y luego incorpore el relleno del *cheescake*. Lleve al freezer por 12 horas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Desmolde, corte porciones individuales y acompáñelas con flores comestibles y almíbar de vainilla.

(Para 6)

AGRADECIMIENTOS

De Levie. Arenales 1359. www.delevie.com.ar
Laurentia. Libertad 1242.
Milagros Resta. Gorriti 5417.
www.milagrosdeco.com.ar
Vida Milano. Tel.: 4771-3823.
www.vidamilano.com.ar

Mirta Busnelli

{ la ecléctica }

Hizo cine, teatro, televisión. Su larga trayectoria está llena de personajes entrañables y hoy, cuando actúa en *Los exitosos Pells*, el triunfo la acompaña de nuevo. En esta ocasión, sushi mediante, confiesa su romance con la buena mesa.

Por Cecilia Escola – Fotos de Luis Sens

ENTRADA

Llega con algo de retraso, se disculpa con esa sonrisa que la caracteriza. Hace mención a su peinado, pregunta si está bien así y si el tono rojo de sus labios no es demasiado fuerte. Acepta las sugerencias del fotógrafo y ella también propone, muestra su mejor perfil, posa, sonríe y hace muecas, mientras el sol pega fuerte en el ventanal del restaurante japonés.

Prueba los platos con placer, saborea cada bocado y disfruta. El rito de la comida es una de sus pasiones. La otra, la más importante, es la actuación. Así, sutilmente, van apareciendo la actriz, la mujer, la madre, la analizada, la caótica, la divertida, la reflexiva. Mirta Busnelli, por momentos, es bastante parecida a sus entrañables personajes de teatro.

ENTRADA

geishas: bocados rellenos con langostinos, salmón rosado del Pacífico y hierbas japonesas, envueltos en masa crocante. *Álamos Malbec maceración atenuada, 2007.*

CE: ¿Qué la impulsó a ser actriz?

MB: A los 8 ó 9 años, estudiaba teatro infantil, pero lo sentía como algo ajeno. Quizá, porque me mandaba mi mamá y eso no me dejaba ver qué me pasaba. Además, el hecho de que mis compañeros fueran más grandes, me atemorizaba un poco. También fui a la Escuela Nacional de Danza y sucedió algo parecido, iba de obediente nomás. Pero más grande, se me ocurrió probar y me gustó. Después, tuve la suerte de dar con Juan Carlos Gené, que fue un gran maestro y el que me impulsó a ser actriz. Entonces, decidí dejar mis estudios de Psicología para dedicarme a la actuación.

CE: ¿Y qué la motiva a continuar, luego de tantos años?

MB: Es una pulsión, me gusta actuar, lo disfruto. Es un juego legitimizado que me permite meterme en la ficción y hacer todo lo que tenga ganas.

CE: ¿Se considera crítica y perfeccionista?

MB: Sí, por ahí soy un poquito obsesiva. A veces, no quiero mirarme para no ver lo que me parece que está mal. Entonces, digo que hasta que no cambie la mirada, no me miro. Pero igual disfruto mucho de lo que hago.

PLATO PRINCIPAL

CE: ¿Cómo elige sus trabajos?

MB: En principio, tienen que atraerme la idea, la historia, la gente que está involucrada y que yo tenga cosas interesantes para jugar, que sea una búsqueda y no una repetición de fórmulas.

PLATO PRINCIPAL

surimi roll: *roll* de salmón, langostinos, palta y Philadelphia, rebozado y coronado en *surimi salad*, salsa de maracuyá y chili.

CE: Ahora, trabaja en *Los exitosos Pells* –la tira protagonizada por Carla Peterson y Mike Amigorena, por Telefe–. ¿Cómo es este nuevo personaje?

MB: Es la dueña de un importante multimedio, quiere vengarse de su ex pareja, que la maltrató, la estafó y la abandonó y, a su vez, ocupar un mejor lugar en el medio. Siempre en tono de comedia, se muestra lo que puede hacer alguien por obtener un supuesto éxito y cómo lucra con el *rating* de la noticia. La situación la lleva a ser una canalla y casi no se da cuenta, cree que es normal. En el fondo, se trata de un personaje patético, un pobre ser, como todos los que hacen eso. Estoy muy contenta por el programa, con mis compañeros, el elenco es excelente, y con la producción de Sebastián Ortega, que está muy cuidada.

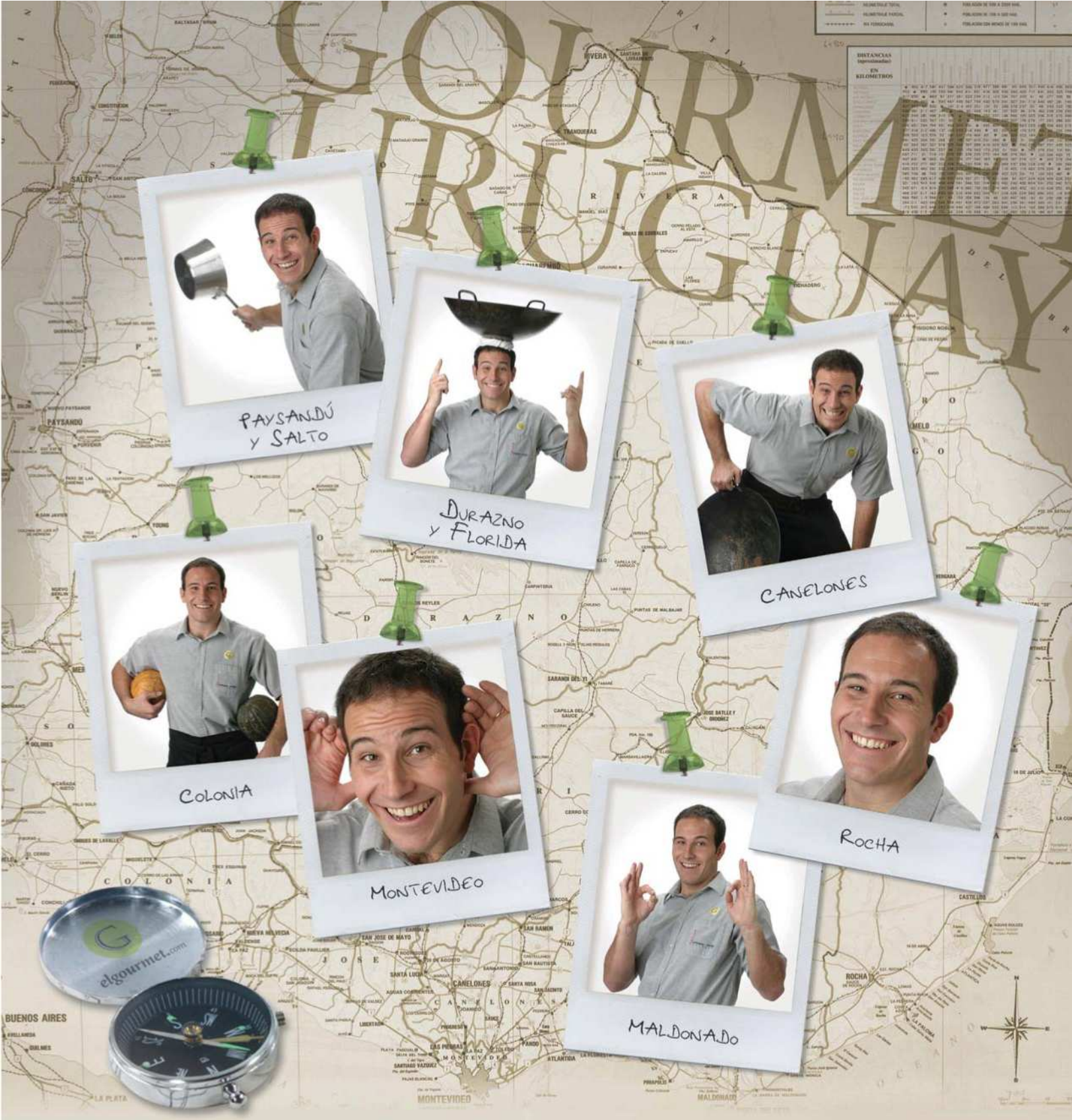
CE: En su trayectoria ya interpretó a varias madres, ¿cómo se definiría usted?

MB: Bueno, eso habría que preguntárselo a mi hija (Ana Pauls). Yo intento situarme en un buen lugar, escucharla, comprender lo que le pasa y, si puedo, ayudarla. También trato de que se escuche, aunque, afortunadamente, es una chica reflexiva y se autorregula bastante, es independiente y tiene facilidad para darse cuenta de lo que no le hace bien. Es más, a veces, soy yo la que le pregunto sobre ciertas cosas y casi la convierto en mi mamá. Para mí es una bendición haberla tenido y estaré agradecida siempre.

CE: Usted es una actriz reconocida, con éxito y una larga trayectoria. Por mucho menos hay gente que pierde el equilibrio. Sin embargo, parece que pudo conservarlo.

MB: Creo que la savia de mi vida pasa por conservar una buena relación con mi hija, tener ganas y disfrutar de mi trabajo, desarrollar mis potencialidades, querer a mis amigos y a mi familia, y, si puedo, serle útil a alguien. El éxito es que se me ocurra algo bueno, que salga lindo. Si eso lo ve mucha gente, es muy reconocido y valorado, me pongo contenta, y si gano dinero, mejor. Lo demás son espejismos, y cuando alguien se siente superior a otro, me da mucha pena. También, siempre me analicé. Fui a buscar ayuda para entender lo caótico de mi manera de pensar o de cómo vivo las situaciones que se me presentan, porque a veces me siento un tanto abrumada, soy cambiante, me asusto y me confundo un poco, y encontré alguien que me corre del lugar donde estoy aferrada o de los caminos conocidos. Es un instrumento de conocimiento que me permite ampliar la

> El **éxito** es que se me ocurra **algo bueno**, que salga **lindo**. Si eso lo ve **mucha gente**, es **muy reconocido** y **valorado**, me pongo **contenta**, y si **gano dinero**, **mejor**. Lo demás son espejismos



Un desayuno en la estancia. Una picada viendo el atardecer. Un chivito en la playa. Una visita a las bodegas. Un recorrido por los bares y un poco de candombe. Martiniano lo invita a recorrer y conocer Uruguay. Martiniano lo invita a pasarla muy bien.

gourmet uruguay.
con martiniano.
martes y jueves 22:30 HS

elgourmet.com

> A veces, **elijo** lo **salado** y sencillo. Otras, algo más elaborado y muy **rico**. En otro momento daría cualquier cosa por un **pancho**. Me gustan la **comida francesa**, la **vegetariana**, algunos platos **orientales**, las **ensaladas**, las pastas y la pizza. Me gusta **todo**

mirada y la posibilidad de comprender lo que me pasa.

POSTRE

degustación Dashi

CE: ¿Qué lugar ocupaba la comida en su infancia?

MB: Mamá era de esas personas que *a priori* piensan que comiste poco, y le importaba que sus cinco hijos comieran bien. Ella cocinaba las cosas tradicionales tipo tortilla de acelga, pastel de papa, carne al horno, niños envueltos, buñuelos, sopas, ensaladas, flan y también arroz con leche. La comida tenía su importancia y las reuniones con toda la familia eran multitudinarias, duraban horas. Tenía muchos parientes, a veces éramos como setenta, y todas las mujeres cocinaban.

CE: Y usted, ¿aprendió a cocinar?

MB: Sí, cosas sencillas, carne al horno con papas, pescadito con crema, alguna tarta, pollo, cierto postre, una tarta de manzana. Me gusta, pero lo hago poco. Supongo que por falta de tiempo y porque cuando era chica no se valorizaban mucho las tareas domésticas, entonces cuando lo hago, hay algo que me compele a hacerlo rápido y me genera cierta ansiedad. Pero, por suerte, mi hija cocina

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Mirta Busnelli

Resultado:
Amateur con grandes posibilidades

Básicamente, se dedica a disfrutar de la comida. No está interesada, por el momento, en investigar más allá del plato que tiene delante. Ya llegará.

Calificación de entrevistados anteriores

Maitena
Resultado: paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: paladar azul

Maximiliano Guerra
Resultado: gourmand

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña
Resultado: gourmand

Andy Cherniavsky
Resultado: gourmand

Juan Carlos Pallarols
Resultado: paladar negro

Gonzalo Bonadeo
Resultado: amateur con posibilidades

Andrea Pietra
Resultado: gourmand

UN PERFIL

Mirta Busnelli tiene más de cuarenta años de carrera profesional y se formó con grandes referentes argentinos: Juan Carlos Gené, Ricardo Bartís, Augusto Fernández, Alejandro Tantanian y Daniel Veronese. Protagonizó y participó en numerosas e importantes obras de teatro, cine y televisión. Algunos de sus trabajos más destacados, fueron en *Los padres terribles, Nunca estuviste tan adorable, La casa de Bernarda Alba, Madera de reyes, Monólogos de la vagina* y *Nosotras que nos queremos tanto*, en teatro; las películas *Silvia Prieto; Buenos* Aires viceversa y *Las puertitas del Señor López*; y los programas de televisión *Mujeres asesinas, La niñera, Matrimonios y algo más*, y *Alta comedia*. Durante 2008, participó en *Socias* y *Todos* contra Juan; y actualmente graba la tira *Los Exitosos Pells*, por Telefe. También actuó en el film *Nunca estuviste tan adorable*. Entre otros premios, recibió tres Martín Fierro, el María Guerrero y el Cóndor de Plata, en honor a su logrado trabajo.

muy bien y lo hace con frecuencia. Es vegetariana y cocina con verduras, arroz integral, cereales, soja, y también compramos comida preparada o vamos a lugares donde se come sano.

CE: ¿Hoy es una cuestión importante en su vida?

MB: Ocupa un lugar importantísimo. A veces, pienso todo el día en la comida, porque me gusta comer y también porque dejé de fumar y casi no tomo, salvo un rico vino o algo de *champagne*, entonces es fácil que cualquier ansiedad encuentre una supuesta calma a través de la comida.

CE: ¿Y qué le gusta comer?

MB: Depende: a veces, algo salado, otras, algo rico y muy elaborado, y en otro momento daría cualquier cosa por un pancho. Me gustan la comida francesa, las salsas suaves, pero elaboradas, la comida vegetariana, la oriental, las ensaladas, el quesito Philadelphia, algunos platos árabes; me encantan las pastas y las pizzas, las empanadas, las tartas. Y si hablamos de postres, podría ser una tarta de manzana con helado, una buena *cheesecake* con salsa de frutos del bosque, todo lo sea frutas; me gusta mucho la crema, pero común, no *chantilly*, y también tengo mis momentos con el chocolate.

CE: ¿Qué hace cuando graba y debe soportar largas jornadas de trabajo? ¿Lleva vianda?

MB: No llevo nada, me arreglo con lo que hay en el *catering* y, a lo sumo, puedo pedir que me preparen algo vegetariano, por ahí una milanesa de soja. En general, me gusta comer con la gente del equipo, salvo que tenga una escena difícil o que necesite repasar la letra o dormir un poco, entonces me quedo en el *motorhome*.

CE: ¿Y cómo se arregla con la cena si está trabajando en teatro?

MB: Trato de comer algo liviano un rato antes de la función para no tener la sensación de hambre, y después voy a comer con mis compañeros o me voy a casa y como sola, viendo una película o algo en la tele, que me gusta muchísimo. O también, claro, puedo cenar con mi hija.

CE: ¿Cuál considera que es la mejor escena para una buena comida?

MB: Una mesa cerca de la playa, un sitio tranquilo, y comería un buen sushi o alguna comida liviana que tenga un poquito de crema de leche. Elegiría una música triste que me ponga contenta, un tema de jazz, un fado o la banda de la película *Con ánimo de amar*. ¿Y la compañía? Alguien que me alegre, con quien podamos comprendernos. Por supuesto, si es un hombre, mucho mejor. ●

AGRADECIMIENTOS

Dashi. Fitz Roy 1613, Palermo.
Tel.: 4776-3500.

talentos que maridan

Ambos son chefs y *sommeliers*. Aunque entienden que la comida y la bebida van de la mano, cada uno tiene definido su rol. Juan Pedro Rastellino (cocina) y Cecilia Spinetto (servicio de bebidas) forman una dupla en la que no sólo comparten la vida, sino también la pasión por la excelencia.

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Nicolás Morazzo

PRIMER PASO
lomo curado tipo *graved-lax*, con crocante de pan, pimientos asados y emulsión de Dijon.

SEGUNDO PASO
pulpo español tibio con papas con vinagreta de cebollas moradas y vinagre de Jerez.

TERCER PASO
salmón rosado, *risotto* de trigo burgol y remolachas asadas. Manteca de choclo, arvejas y limón sutil.

CUARTO PASO
pechuga de codorniz, puré de albahaca y piñones. Hojas de rúcula y polvo de naranja.

QUINTO PASO
damascos confitados *sorbet* de frutillas con aceto balsámico, rapadura de caña y hojas de albahaca.

SEXTO PASO
emulsión de limón y aceite de oliva extra virgen. Crocante de arroz y *sorbet* de palta y arándanos.

Juan Pedro Rastellino y Cecilia Spinetto

Él estudió en la escuela The Bue Trainer y trabajó en restaurantes de prestigio como Burzako y Thymus. Luego, viajó a Francia, donde culminó su importante formación. A su regreso, también estudió como *sommelier*, en el CAVE.

Ella se recibió de Profesional Gastronómica en el IAG y egresó del CAVE como *sommelier*. En su recorrido laboral, se destaca haber sido la *Sommelier* Ejecutiva de Maat Club Privado Gourmet, entre otras cosas. Hoy, Juan Pedro y Cecilia, además de ser marido y mujer, dirigen juntos el servicio de catering Allium Cocina + Sentidos.

lomo de ternera curado tipo *graved-lax*, crocante de pan y pimientos asados. Flores de puerro y emulsión de mostaza de Dijon

Para el lomo

INGREDIENTES

300 g de lomo
30 g de sal gruesa
20 g de azúcar negro
5 granos de pimienta negra
• Papel film c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la sal gruesa, el azúcar negro y la pimienta negra. Espolvoree sobre el lomo. Envuelva en papel film y pinche para que drene el líquido. Cure por tres días, cambiando el papel dos veces al día. Retire los granos de pimienta y reserve.

Para el crocante de pan y pimientos asados

INGREDIENTES

1 pimiento rojo
1 yema
20 g de mostaza de Dijon
80 g masa de pan blanco*
• Flores de puerro c/n
• Aceite de oliva c/n
• Aceite neutro c/n
• Sal c/n

PROCEDIMIENTO

Ase el pimiento al horno a 200° C, retire y deje reposar durante 1 hora en un recipiente hermético.
Pele y condimente con sal y aceite de oliva. Reserve. En el recipiente del mixer, procese la yema y la mostaza, y agregue el aceite de oliva en forma de hilo hasta obtener una emulsión estable.
Estire la masa de pan lo más fina posible. Corte en rectángulos y fría en aceite neutro caliente. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

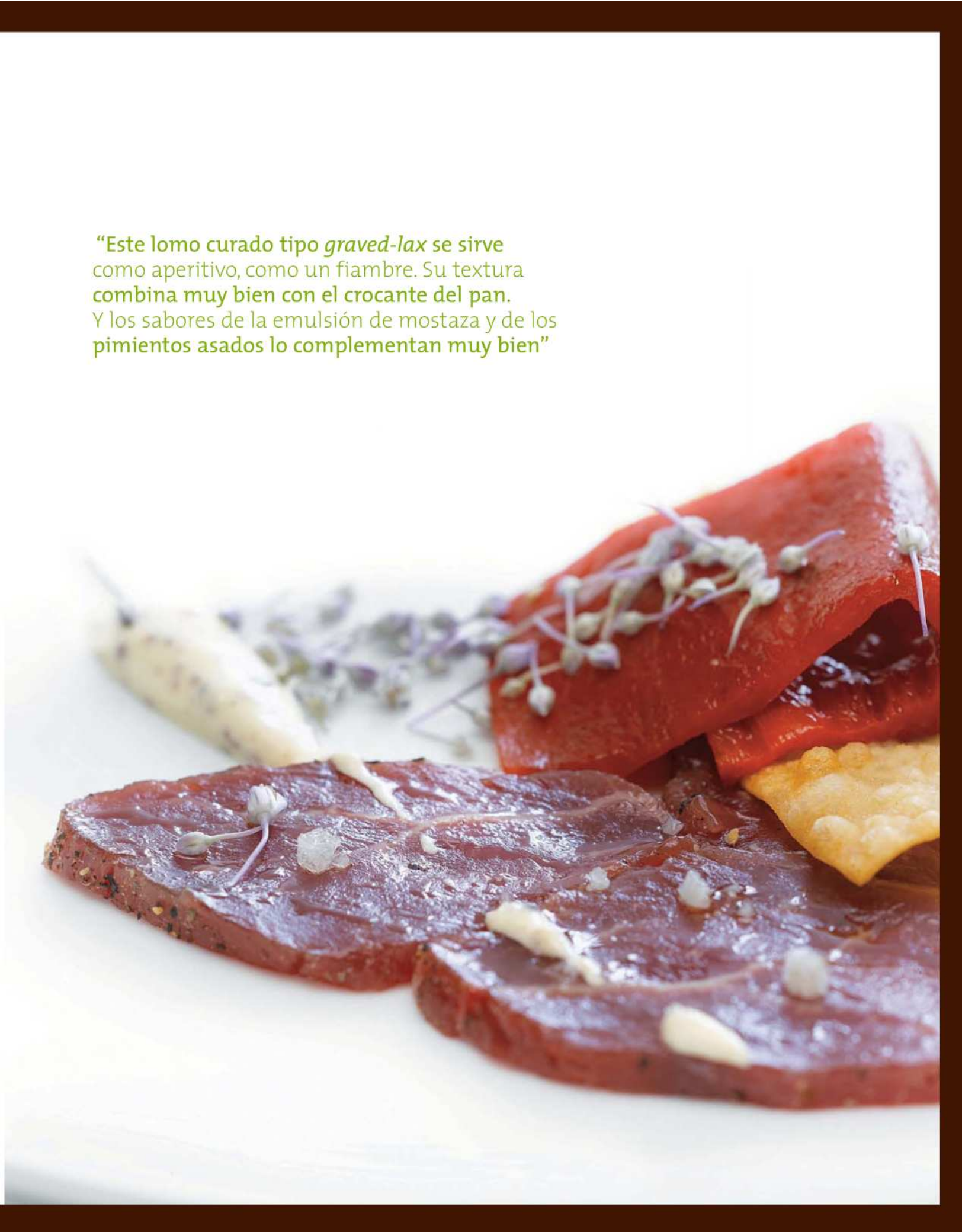
Corte el lomo en fetas finas, dispóngalas en un plato junto con el crocante de pan, los pimientos y las flores de puerro. Decore con la emulsión de mostaza.
(Para 4)

*Para la masa de pan blanco: mezcle 200 gramos de harina 000, 6 gramos de levadura fresca, 6 gramos de sal y 90 ml de agua. Amase por aproximadamente 30 minutos, hasta obtener una masa bien lisa. Deje leudar por una hora y esté lista para estirar.

MARIDAJE | ENTRADAS

"Para el lomo tipo *graved-lax* y el pulpo español, propongo un vino espumante rosado, ya que aporta mayor resistencia a los sabores complejos de los platos y los acompaña mucho mejor debido a su estructura, sin dejar de brindar frescura, elegancia y delicadeza".

"Este lomo curado tipo *graved-lax* se sirve como aperitivo, como un fiambre. Su textura combina muy bien con el crocante del pan. Y los sabores de la emulsión de mostaza y de los pimientos asados lo complementan muy bien"



"Veo productos en el mercado
y luego pienso un plato. Pero trato
de modificarlos lo menos posible"

pulpo español tibio con papas con vinagreta de cebollas moradas y vinagre de Jerez

INGREDIENTES

1 k de pulpo español
200 g de papas
1 cebolla morada
30 ml de vinagre de Jerez
1 lechuga mantecosa
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva el pulpo a partir de agua caliente durante 35 minutos. Déjelo enfriar en su líquido y reserve. Corte las papas en cubos y hiérvalas a partir de agua fría. Reserve.
Pique la cebolla morada, condimente con sal, pimienta, vinagre de Jerez y aceite de oliva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga los tentáculos en un plato junto con las hojas de lechuga, las papas y la vinagreta.
(Para 4)

salmón rosado, *risotto* de trigo burgol y remolachas asadas con manteca de choclo, arvejas y limón sutil

Para el risotto de trigo burgol y remolachas asadas

INGREDIENTES

2 remolachas
1 cebolla morada
120 g de trigo burgol
50 g de manteca en cubos
50 g de crema de leche
• Fondo de verduras c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Ase las remolachas enteras en el horno a 180° C, hasta que estén tiernas. Corte en octavos y reserve para acompañar el pescado. Pique la cebolla, transparéntela en manteca y agregue el trigo burgol previamente lavado. Poco a poco, agregue el fondo caliente. Una vez que el trigo esté tierno, monte con la manteca y la crema de leche. Salpimiente, agregue la remolacha cortada en cubos y reserve.

Para la manteca de choclo, arvejas y limón sutil

INGREDIENTES

60 g de granos de choclo hervido
60 g de arvejas hervidas
1 limón sutil
• Manteca c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Funda manteca y entibie el choclo y las arvejas; a último momento, agregue la ralladura del limón sutil. Salpimiente y reserve.

Para el salmón rosado

INGREDIENTES

600 g de salmón rosado
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Selle el salmón de ambos lados a fuego fuerte en una sartén con aceite de oliva. Reserve.

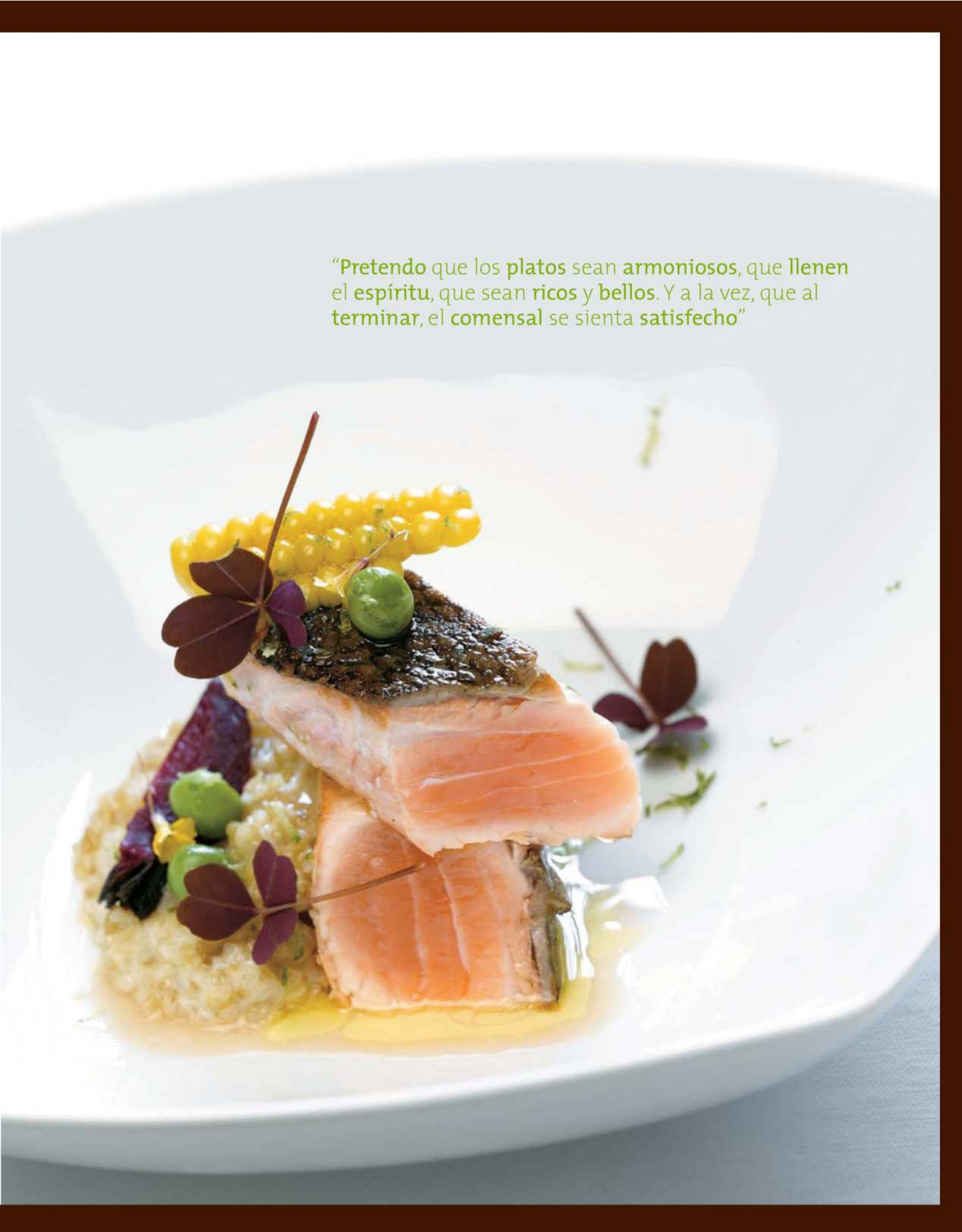
ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el centro del plato, coloque el salmón y acompañe con el *risotto*, las remolachas y la manteca de habas, arvejas y limón sutil.

(Para 4)

MARIDAJE | PRINCIPALES

"La codorniz y el salmón rosado son platos con sabores muy definidos, pero que necesitan del acompañamiento de vinos delicados; estructurados, pero no tánicos como los tintos, por eso sugiero un Chardonnay de gran volumen en boca, untuoso, con paso por madera".


"Pretendo que los platos sean armoniosos, que llenen el espíritu, que sean ricos y bellos. Y a la vez, que al terminar, el comensal se sienta satisfecho"

"Este plato combina dos temperaturas diferentes. Por un lado, la codorniz, que se cocina en el momento. Y por otro, el puré frío, que se funde con el calor de la carne. Es un gran contraste que se aprecia en la boca"

pechuga de codorniz, puré de albahaca y piñones, con rúcula y polvo de naranja

G G

Para el polvo de naranjas

INGREDIENTES

1 naranja
50 g de azúcar
50 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Con un pelapapas, retírele la piel a la naranja cuidando que no quede nada de la parte blanca. Blanquee tres veces a partir de agua fría. Haga un almíbar con el azúcar y la misma cantidad de agua, cocine a fuego muy suave con la cáscara hasta que esté bien tierna y casi transparente. Deje secar sobre una rejilla en un lugar cálido y luego procésela hasta obtener un polvo.

Para el puré de albahaca y piñones

INGREDIENTES

80 g de hojas de albahaca
20 g de miga de pan
10 g de piñones
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Blanquee en agua hirviendo salada las hojas de albahaca durante 10 segundos, enfríe y procese junto a la miga de pan, los piñones y el aceite de oliva. Reserve.

Para las pechugas de codorniz

INGREDIENTES

8 pechugas de codorniz
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Selle en aceite de oliva las pechugas de codorniz, cuidando que no se pase su cocción.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga las pechugas de codorniz en un plato junto al puré de albahaca y el polvo de naranjas.

(Para 4)

MARIDAJE | POSTRES

"En el caso de los helados, elijo un vino dulce, pero tratando de que el dulzor de éste no sobrepase al del postre.
Un cosecha tardía sin paso por madera, untuoso, con aromas a frutas blancas, vainilla y miel, sería ideal".

damascos confitados con vainilla de Madagascar, *sorbet* de frutillas con aceto balsámico, rapadura de caña y hojas de albahaca

G G G

Para los damascos confitados

INGREDIENTES

6 damascos
100 g de azúcar
100 ml agua
1/2 chaucha de vainilla

PROCEDIMIENTO

Corte los damascos al medio y retire los carozos. Haga un almíbar con los 100 gramos de azúcar, el agua y la vainilla; cuando llegue a 110° C, agregue los damascos y cocine muy poco hasta que estén tiernos.

Para el sorbet de frutillas

INGREDIENTES

200 g de frutillas
20 ml de aceto balsámico
68 g de azúcar

Varios

20 g de rapadura de caña
• Hojas de albahaca c/n

PROCEDIMIENTO

Marine las frutillas con el aceto balsámico y el azúcar; procese hasta obtener una preparación bien lisa. Turbine con una máquina heladora y conserve a -20° C.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un vaso transparente, disponga los damascos, el *sorbet* de frutillas y la rapadura de caña. Decore con hojas de albahaca.

(Para 4)

emulsión de limón y aceite de oliva extra virgen. Crocante de arroz y *sorbet* de palta y arándanos

Para la emulsión de limón

INGREDIENTES

1 k de limones
200 g de azúcar
• Aceite de oliva extra virgen c/n

PROCEDIMIENTO

Pinche los limones, colóquelos en una cacerola con agua fría y lleve a hervor. Luego, cocínelos a fuego medio hasta que estén bien tiernos. Corte en mitades, retire la pulpa y tamícela junto con 200 gramos de azúcar. Emulsione con el aceite de oliva y reserve.

Para el sorbet de palta

INGREDIENTES

280 g de palta
165 g de azúcar
130 g de arándanos
80 ml de jugo de limón

PROCEDIMIENTO

Procese la palta con 165 gramos de azúcar, los arándanos y el jugo de limón. Turbine con una maquina heladora y conserve a -20° C. Reserve.

Para el crocante de arroz

INGREDIENTES

100 g de azúcar
100 g de manteca pomada
100 g de huevos
100 g de harina de arroz
• Arándanos frescos c/n

PROCEDIMIENTO

Bata 100 gramos de azúcar con la manteca pomada, incorpore los huevos y, por último, la harina de arroz. Estire en una placa antiadherente y hornee a 180° C, dé forma y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, disponga la emulsión de limón y el crocante de arroz, arándanos frescos y el *sorbet* de paltas y arándanos.
(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

Okko. Av. Santa Fe 1447. Cabildo 1801.
Jumbo. www.jumbo.com.ar

la cocina que viene

El universo gastronómico está en movimiento. Aquí, un balance de lo que sucedió y de lo que vendrá. Diez puntos para enfocar y sacar conclusiones en este panorama que cuenta con algunas premisas bien consolidadas y con otras en construcción.

Por Verónica Ocvirk – Ilustración de Damián Zain

1. El producto, la estrella. La fórmula es aplicable a la alta culinaria, a la gastronomía de vanguardia, a la clásica, y hasta a la más simple y rústica: **la buena cocina empieza por los buenos insumos**. Por eso tienen tan buena acogida esos platos que, sin demasiado adorno, sólo dejan que el producto se luzca; y de ahí viene también el acento en la frescura, las cocciones cortas y los menús del día, preparados con productos de estación. Esto, sin embargo, conlleva una contra: los productos de muy buena calidad suelen ser, la mayoría de las veces, excesivamente caros.

2. La hora de la gastronomética. La gastronomía empieza, poco a poco, a dar importancia al **cuidado del medio ambiente** y a vincularse con la **cultura del bienestar.** "Con lo que comemos, le damos forma al planeta", señala desde New York Alberto González, dueño del primer restaurante de los Estados Unidos que usa un 100% de ingredientes orgánicos, GustOrganics (www.gustorganics.com). Ahí, la comida se elabora con materia prima orgánica, todo se produce en el local, se usa energía eólica y los envases son biodegradables. Durante el día, un 70% de la luz es natural, y de noche el local se ilumina con lámparas de bajo consumo. Además, para no generar basura con las botellas plásticas, el lugar cuenta con un sistema para purificar el agua de la canilla.

La idea es que, con el tiempo, los consumidores empiecen a exigir que las propuestas gastronómicas se pongan a tono con estos principios. Por ejemplo: la filosofía de los *locavore* se basa en consumir sólo productos locales cultivados en un radio máximo de 160 kilómetros, para así reducir el kilometraje innecesario y las emisiones de CO_2. Si bien el planteo del movimiento (que surgió en 2005, en San Francisco) suena, en principio, algo exagerado, sí podría ayudar a educar a la gente acerca de los beneficios nutricionales y ecológicos de la alimentación natural.

La cocina del futuro tiene varios protagonistas: el cuidado del producto, un comensal informado, originales combinaciones de sabores y la atención en la salud, entre otros. Pero hay mucho más.

3. Volviendo al mercado. Un poco tendrá que ver con la crisis, otro tanto con la moda de comer todo fresco y estacional, pero la cosa es que la costumbre de hacer las compras en el mercado está cada vez más en boga en Buenos Aires, con opciones como El Galpón (Chacarita, de orgánicos), El Progreso (Caballito, hay de todo) y el boliviano y peruano (Liniers, especias, frutas y verduras), el del barrio Chino (Arribeños y Juramento), entre otros, además de algunos pequeñitos y bien coloridos que se arman en ciertos barrios.

En los Estados Unidos hay sitios donde la desesperación por lo recién cortado es tal, que los compradores directamente acuden a una granja en la que ellos mismos recogen los vegetales. Por algo, el reconocido blog norteamericano *TheEpiLog* dijo: "*Farmers are the new celebrity chefs*" (los granjeros son los nuevos chefs-celebridades).

4. La salud sí es importante. "De la experiencia de comer también forma parte el día siguiente, porque, por más rica que pueda estar una comida, no es muy recomendable si ésta hace que uno se sienta mal", dispara el chef de Osaka, Daniel Delgado. "La tendencia es comer más *light* y, en parte, por ello el consumo de sushi ha venido creciendo. Creo que eso le restó unos cuantos puntos a la cocina francesa", agrega.

La ascendente cultura de la cocina saludable tiende también hacia las porciones más chicas, un punto sobre el cual hizo hincapié el chef brasileño Alex Atala durante la última "Semana de la mesa" en São Paulo. ¿Cómo saber el tamaño de las porciones de lo que cada uno tiene que comer? Se supone que hay que observar el volumen que queda tras poner las manos juntas, dispuestas como si quisiéramos formar un cuenco para tomar agua. Ésa es la medida.

5. El auge de los menús degustación. "Hace tiempo que en New York la mayoría de los restaurantes ofrece menús de degustación. Hay una carta de platos, por supuesto, pero, además, un menú que puede tener desde cua-

tro a ochenta pasos en el que uno prueba un poco de todo", cuenta Ezequiel Gallardo, chef del restaurante Treintasillas. Antes, Gallardo había trabajado como chef ejecutivo de Katrine, donde, según cuenta, intentó implementar un menú de degustación. "Jamás pude –confiesa–. Si saqué diez menús en cuatro meses, es mucho... acá la gente tiene demasiadas mañas. Pero en Treintasillas nos animamos. También es una cuestión de costos: si tuviera una carta, por más pequeña que fuera, debería contar con mercadería para todo. Ahora, ni loco pongo una carta".

6. **La cultura deli sigue en ascenso.** Para la hora de la compra gourmet de la semana o el mes, lo que sale son los "negocitos *boutique*": locales miniatura con una ambientación supercuidada y, sobre todo, muy especializadas. Así, han surgido en la ciudad decenas de chocolaterías, tiendas de té, especias, aceites, postres, etcétera.

7. **¿Qué pasa con los dulces?** Antonio Álvarez Campillo, gerente general del Park Hyatt Mendoza, adelantó que con el próximo Masters of Food & Wine se viene un verdadero *revival* de lo dulce. Es que, además de la presencia de la elogiada pastelera estadounidense Claudia Fleming (de sus creaciones, súper frescas, se dice que son para aquéllos que habitualmente no suelen comer postre), durante el evento habrá también menús completamente dulces. Según el chef pastelero del hotel, Ernesto Ruiz, la tendencia marca el uso de especias en los postres y el consumo de chocolates ("lo cual es lógico –dice– porque el cacao es originario de nuestro continente"). En los menús de degustación, también se acostumbra servir primero un "prepostre" (por ejemplo, un *sorbet*, como para limpiar la boca), y luego, sí, un postre con todas las letras. Un último dato: durante la "Semana de la mesa" en São Paulo, se hizo especial foco en la "desaparición de la frontera entre lo dulce y lo salado". Habrá que probar.

8. **Qué sabores.** Siguen en alza los ingredientes asiáticos, como el *lemon grass*, el cardamomo, el agua de coco y el *lychee*, además del *açai*, la quinoa, las flores y los productos súper Premium en general. La fusión peruano-japonesa se mantiene bien arriba, y se vienen también los tragos orgánicos y el *wheatgrass*, un brote que se consigue al germinar el trigo con el que se prepara una especie de "jugo de pasto". A abrir el paladar y la cabeza.

9. **La cocina, globalizada.** Además de tener que ver con un terruño en particular, la experiencia culinaria del futuro se verá atravesada por las nuevas corrientes gastronómicas: tecnoemocional, fusión, *easy eating*, mesas colectivas, tapeo de alta cocina, *show-cooking*, neo-japos, *slow-food*, etcétera. Se trata, en suma, de una gastronomía liberada y ajena a la tradición que suelen defender algunas guías.

10. **Un nuevo comensal.** La tendencia mundial hacia los precios de los alimentos cada vez más caros, hace que los consumidores empiecen a exigir más por lo que se les vende. El nuevo comensal sabe lo que quiere, pregunta, conoce de productos, está entrenado en el hábito de leer cartas y etiquetas. ¿Una forma de definirlo? Podría ser un *foodie*: alguien que se informa y conoce, pero, además, busca divertirse, recrearse la vista y, sobre todo, recordar el momento en el restaurante o cualquier momento relacionado con la comida, como una experiencia excitante e inolvidable. ●

lo que fue y será en el mundo del vino argentino

UN INFORME PARA EVALUAR QUÉ SUCEDIÓ DURANTE EL AÑO PASADO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA, CUÁLES HAN SIDO LAS CEPAS MÁS REPRESENTATIVAS Y UN ANÁLISIS COMPLETO SOBRE LO QUE VENDRÁ EN 2009.

POR MACO LUCIONI

El 2008 que se terminó fue un año movido y convulsionado, al mismo tiempo, para la industria vitivinícola. Sin duda, la crisis del campo, primero, y la internacional, después, afectaron de manera significativa a una actividad que venía, en los últimos años, mostrando un crecimiento sostenido, pocas veces visto en la historia del país. A pesar de esto, la tendencia de las exportaciones no cesó en su curva ascendente, aunque hubo claras muestras de desaceleración en el último tercio del año.

El problema más grande de 2008 para la industria vitivinícola fue la crisis del campo y las graves consecuencias que ésta trajo aparejada. A pesar de que Mendoza, principal provincia productora de vinos, no participó de forma tan activa de la protesta, los cortes de ruta en el resto del país perjudicaron directamente el traslado de mercaderías desde las zonas de producción hasta los centros urbanos, hasta los puertos y hasta los destinos internacionales a los que se accede por tierra.

Es cierto que las ciudades no sufrieron el desabastecimiento de productos vitivinícolas, como sí ocurrió con los productos perecederos, pero las medidas de fuerza dificultaron el cumplimiento de los plazos de entrega comprometidos con los mercados externos. *Containers* varados y compradores nerviosos, algunos con campañas de promoción listas para activarse en los mercados de destino, fueron las imágenes que abundaron para mediados de año, cuando el conflicto llegaba, inexplicablemente, a su punto de mayor tensión.

Las exportaciones por tierra a países limítrofes, como Brasil, se vieron complicadas, mientras que las que viajan por mar al resto de los destinos, no sólo sufrieron las consecuencias del momento por no poder acceder a los puertos, sino que tardaron bastante tiempo en normalizarse una vez superado el conflicto a partir del voto "no positivo" de Cobos. La consecuencia negativa más grande que generó esta situación es, sin duda, el deterioro de la imagen del país y la pérdida de credibilidad para cumplir con los plazos acordados, algo difícil de cuantificar y que, con seguridad, pesará en contra en la balanza a la hora de decidir compras en un contexto internacional altamente competitivo.

Sin embargo, del otro lado de la balanza, está la excelente relación precio-calidad de la cual gozan hoy los vinos argentinos, probablemente la mejor del mundo, lo que es un elemento a favor difícil de contrarrestar.

EL MERCADO INTERNO

Es importante remarcar que hoy, el mercado interno se encuentra en su momento de mayor competitividad, con una enorme cantidad de etiquetas en los diferentes segmentos de precios, y las bodegas utilizando todas

GENTILEZA REVISTA VEINTITRÉS

las estrategias existentes para no perder un sólo cliente. Esta situación aumentó especialmente hacia fin de año, cuando los consumos bajaron producto del contexto y las expectativas negativas para 2009.

Si hablamos de variedades, el Malbec sigue llevándose todos los laureles, cada vez más afianzada como la cepa emblema que mejor nos representa tanto en el exterior como internamente. Sin embargo, fue notable la cantidad de vinos de otras variedades –en especial, blancas– que fortalecieron su presencia en materia de etiquetas, como es el caso del Torrontés. Ésta es la opción en blancos que acompaña al Malbec, que busca mostrar al mundo algo original y auténtico del país a la hora de conquistar mercados, lo cual trajo aparejado la aparición de muchas etiquetas en las góndolas locales. Otra de las variedades blancas que mostró un crecimiento interesante es el Sauvignon Blanc, la que parece haberse convertido en la alternativa al Chardonnay más elegida por el público local, superando en ventas a ésta, según comentan los gerentes de las bodegas.

Donde también se vio una baja, fue en la cantidad de bodegas presentes en la feria Vinos y Bodegas, la más importante del país y, probablemente, de Latinoamérica. Los recortes en los presupuestos, producto también de la interrupción de las cadenas de pagos que llegó de la mano con el conflicto de mitad de año, sin dudas, afectaron a ésta de manera directa. Sin embargo, el público acompañó bien, consolidándola cada vez más como la feria número uno del sector.

Hacia el final de 2008, muchas bodegas se subieron a la tendencia iniciada el año pasado con fuerza, por parte de una empresa líder, de promocionar sus vinos rosados, una categoría que también viene afianzándose cada primavera. Muchas resultaron ser las etiquetas de vinos y espumantes rosados que se sumaron a esta categoría entre el año pasado y éste, y muchas fueron también las campañas para promocionar el consumo de estos tipos de vinos.

¿Será 2009 el año en el que algún vino argentino alcance los ansiados 100 puntos por parte de revistas como *Wine Spectator* o *The Wine Advocate*? La expectativa es grande.

2009. Lo que viene

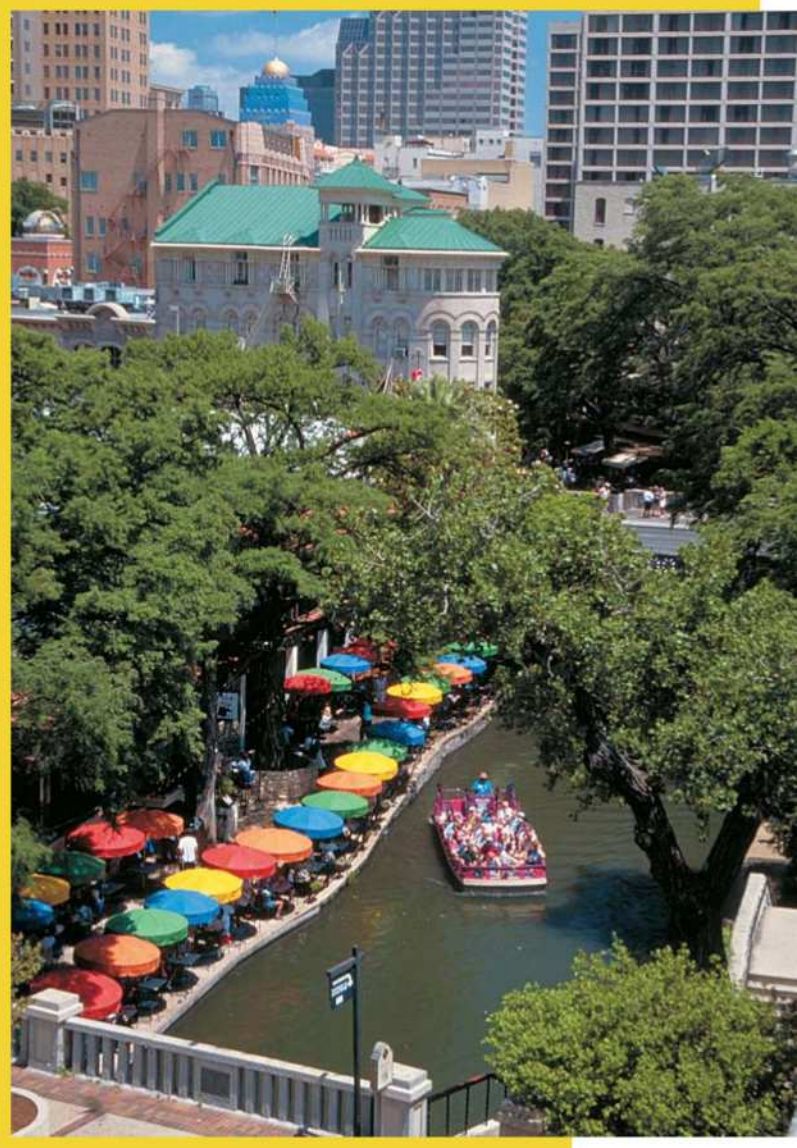
El panorama para este año se presenta con un frente de tormenta que acecha de forma bastante intimidante, producto de la crisis internacional que comenzó el último trimestre de 2008 en la principal economía del mundo. Aquí, habrá que contemplar dos efectos probables, el primero: en qué medida la crisis internacional va a afectar a la economía argentina, impactando directamente en el consumo interno. Los analistas aseguran que esto será inevitable y que nuestro país no está exento de las consecuencias de la crisis, a pesar de que por un momento, desde el Gobierno nos trataron de hacer creer lo contrario. El segundo efecto dependerá de cómo influya la crisis en las exportaciones de vinos argentinos. Aquí, hay algunos que sostienen que el mayor impacto se verá en los vinos entre US$ 20 y US$ 100, sobre la base de que la gente seguirá tomando, aunque productos tal vez mas económicos. Esta afirmación se basa en la teoría de que durante las crisis, el consumidor no deja de tomar, sino que modifica sus hábitos, consumiendo más en su casa y no tanto en bares y restaurantes. De ser así, esto beneficiaría a la Argentina, ya que su mayor volumen de exportaciones se encuentra en vinos de hasta US$ 20. Habrá que ver qué es lo que ocurre teniendo en cuenta, además, que el mayor volumen de exportaciones de vinos tiene como destino los Estados Unidos, seguidos por el Reino Unido y Brasil.

En cuanto a las tendencias, está claro que la apuesta más fuerte seguirá sobre la base de Malbec y su potencial diferencial a la hora de exportar. No caben dudas de que los caldos argentinos seguirán mejorando, tal como lo demuestran los puntajes otorgados por parte de medios especializados. 2008 fue el año récord en materia de puntuaciones internacionales, con algunos vinos obteniendo 98 puntos y más, prácticamente duplicándose la cantidad de vinos por encima de los 90 puntos. Este hecho constituyó una importante promoción para los argentinos, en especial para el mercado americano, que sigue de cerca tales calificaciones. ¿Será 2009 el año en el que algún vino argentino alcance los ansiados 100 puntos por parte de revistas como *Wine Spectator* o *The Wine Advocate*? La expectativa es grande y calidad, no falta. ●

San Antonio, el corazón de Texas

La tierra que el argentino "Manu" Ginóbili hizo famosa en estas latitudes por su desempeño en los Spurs, tiene muchos atractivos para ofrecer: historia, fusión de culturas, paseos y una importante oferta gastronómica.

Por Fabiola de la Fuente
Fotos de Fernando Gómez Carbajal
Al Rendon SACVB – Stephanie Colgan.



San Antonio, Texas, Estados Unidos, no sólo es famosa por ser la cuna de los Spurs, el equipo de básquet de la NBA que desde el 2002 sale en las tapas de todos los diarios gracias a las habilidades del argentino Emanuel "Manu" Ginóbili. Es mucho más. Rica en historia y cultura, San Antonio ofrece interesantes atracciones de todo tipo. Recientemente, alcanzó el estatus de 8ª ciudad más grande de ese país y, a pesar de esto, aún conserva ese aire tradicional que la caracterizó en sus orígenes.

La ciudad de San Antonio está ubicada al sur del estado de Texas, entre Houston y la frontera mexicana. Al llegar, es posible apreciar varias edificaciones de herencia hispánica, un legado que se mantiene vigente y le da un toque muy distinto a otras ciudades del resto de Estados Unidos (de hecho, San Antonio está hermanada con Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife). La comunidad hispana es importante y se considera como una de las más grandes del país. En la visita, hay varios puntos de interés: las misiones españolas (esas que solemos ver en las películas de El Zorro), el Hemisfair Tower, ubicado en pleno centro de la ciudad, el Paseo del Río (o River Walk) y la estrella máxima en materia de turismo: El Álamo. Se trata de una Misión española parcialmente reconstruida, ubicada en la

En el **Paseo del Río** hay tiendas donde se puede encontrar **la salsa más picante del mundo**, que tiene **1,5 millones** de unidades Scoville. Para entender **de qué picor estamos hablando**: un chile **habanero** cuenta con aproximadamente entre **200.000 a 300.000** unidades Scoville. Y es mucho.

Dónde comer en San Antonio

- **ACenar!** 146 E. Houston St. / Tel.: (210) 222-2362.
- **Biga on the Banks.** 203 S. St. Mary's, #100 / Tel.: (210) 225-0722.
- **Bin 555.** 555 W. Bitters Rd. / Tel.: (210) 496-0555.
- **Boardwalk Bistro.** 4011 Broadway / Tel.: (210) 824-0100.
- **Boudro's.** 421 E. Commerce / Tel.: (210) 224-8484.
- **Cypress Grille.** 70 south Main, Suite 200 Boerne, Texas / Tel.: (830) 248-1353.
- **Citrus.** 150 East Houston Street / Tel.: (210) 227-9700.
- **Le Rêve.** 152 E Pecan St. # 100 / Tel. : (210) 212-2221.
- **Silo Elevated Cuisine.** 1133 Austin Hwy. / Tel.: (210) 824-8686.
- **The Madrid Room.** 300 East Travis / Tel.: (210) 227-0915.

plaza del centro. Fue escenario en el año 1936 de la batalla entre secesionistas texanos (colonos estadounidenses) comandados por el general William B. Travis y el famoso patriota David Crocketty y el ejército mexicano dirigido por el general Antonio López de Santa Ana. El pequeño museo de artefactos históricos, ubicado en la reconstruida capilla , tiene acceso gratuito. A una cuadra de la Plaza del Álamo, se puede revivir la Batalla del Álamo en el Teatro IMAX Rivercenter en un intimidante cine 3 D.

La Villita, junto al Paseo del Río, es otra sección histórica que ha sido transformada en comunidad de artes y manualidades, con pequeños comercios que venden regalos y recuerdos interesantes. A unas pocas cuadras al Sur, el Distrito Histórico King Williams tiene cientos de casas victorianas finamente preservadas. Y como no podía ser de otra manera, otro paseo recomendado es El Mercado, ubicado en el extremo oeste del centro de la ciudad, es uno de los más grande mercados mexicano en los Estados Unidos. Allí se pueden comprar hermosas piezas de cerámica hechas a mano, joyas, arte y vestimenta a precios muy baratos. En esta zona, se encuentran también algunas otras atracciones culturales latinas, entre ellas el Palacio del Gobernador Español, la casa-museo Navarro y la Catedral San Fernando. No se pierda la vista desde la Torre de las Américas, que mide casi 230 m de alto y se ubica en medio del hermoso Parque HemisFair, un espacio divertido para ir con la familia.

No es casual que más de 20 millones de personas visiten esta ciudad cada año. Al margen del recorrido histórico, los parques de diversiones y los estupendos *malls* y *outlets*, existe también una gran variedad de restaurantes que ofrece un sinfín de opciones gastronómicas para todos los gustos y exigencias. Y aunque lo predominante en esta ciudad sigue siendo la comida Tex-Mex, hay otras opciones. Veamos distintos paseos para perderse por sus calles y su espíritu.

Un poco de todo...

El Paseo del Río no es sólo realmente hermoso para caminar, también es un sitio gastronómico fabuloso. Ahí se ubican algunos de los mejores restaurantes de la ciudad que ofrecen gran variedad de pescados y mariscos del golfo de Texas, todos de sabor y calidad extraordinarios. Además, se pueden degustar platillos fusión en los que combinaciones culinarias insospechadas dan resultados francamente apetitosos. No deje de probar, por ejemplo, la margarita de Tuna Roja en Boudro´s, realmente deliciosa.

Para los entusiastas de las *delicatessen*, en el Paseo del Río, hay tiendas como Texas Accents, donde uno puede encontrar desde jaleas, mermeladas y salsas de frutas, picantes de colección, rarezas como la salsa más picante del mundo, que tiene 1,5 millones de unidades Scoville (un chile habanero tiene aproximadamente entre 200.000 a 300.000 unidades Scoville) a sólo 49,50 dólares el frasquito. La escala Scoville se utiliza para medir el grado de picante que tienen los chiles, que contienen *capsaicina*, un compuesto que estimula los nervios termoreceptores en la lengua.

Dónde hospedarse

- **Emily Morgan Hotel.** 705 E Houston St. San Antonio. Lo céntrico de este hotel, su estupenda vista a El Álamo, y la inigualable atención de su director, Stan Doyle, lo convierten en una de las mejores opciones de hospedaje en San Antonio.
- **Omni La Mansión del Río.** 112 College St. San Antonio.
- **Hotel Valencia Riverwalk.** 150 East Houston Street.
- **Riverwalk Plaza.** 100 Villita Street, San Antonio.
- **Hilton Palacio Del Río.** 200 S Álamo St. San Antonio.
- **The St. Anthony.** 300 East Travis, San Antonio.

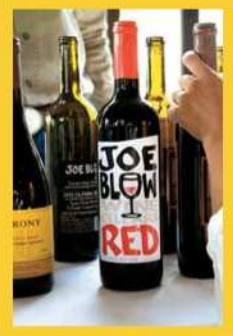
Por su parte, los amantes del chocolate no pueden dejar de visitar Rocky Mountain Chocolate Factory, ubicada en el Kangaroo Court Building, también en el Riverwalk. Al entrar, resulta inevitable volver a la infancia: las manzanas cubiertas y la amplísima oferta de chocolates de todas formas y tamaños, muy al estilo americano (con leche y mucha azúcar), que despiden un aroma que llega hasta la calle. Aquí, uno puede encontrar prácticamente de todo, hasta chocolates Turín rellenos...

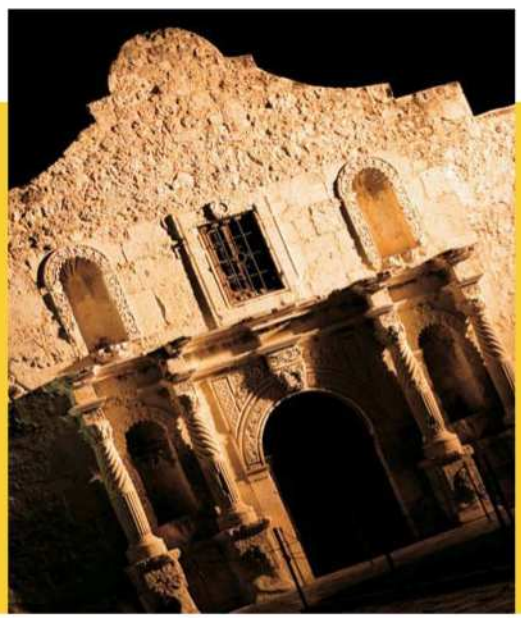
Vinos sureños

La oferta enológica es bastante amplia y, por supuesto, las etiquetas que predominan –y que vale la pena probar– son las norteamericanas. Se puede encontrar vino de todas las regiones: California, Washington, Óregon, y... ¡Texas!

Así es, el sector vinícola tejano se volvió algo serio a partir de los años setenta, logrando convertirse en lo que es hoy, una industria de 100 millones de dólares. Sólo entre San Antonio y Austin hay más de quince bodegas localizadas en la región Texas Hill Country, que es la de mayor expansión de viñedos de todo Estados Unidos.

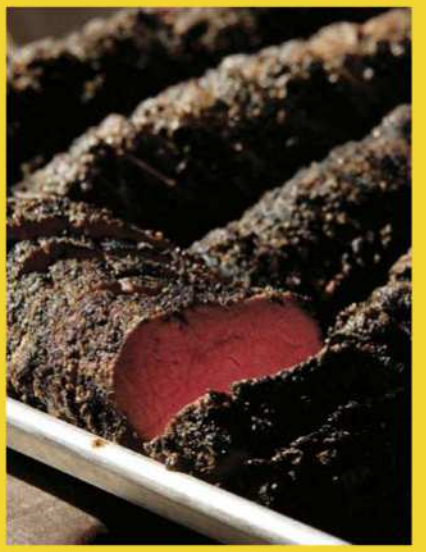
A tan sólo 100 kilómetros de San Antonio, se encuentra Fredericksburg, una población de tradición alemana donde no sólo la cerveza es estupenda, sino también el vino, ya que en sus alrededores hay diversos viñedos, algunos de las cuales tienen productos premiados muy bien cotizados. Una de ellos es Becker Vineyards, que elabora vinos de estilo bordelés y borgoñés de gran calidad, lo que les valió una mención en la prestigiosa revista *Wine Spectator*. Un detalle que vale la pena mencionar, y ver –sobre todo en primavera– son sus campos de lavanda, un espectáculo maravilloso, no sólo para la vista, sino para el olfato. No deje de visitar la tienda de la bodega, hay





San Antonio cuenta con interesantes atractivos: una visita a sus casas de artesanías y también, el paseo histórico, en la Misión el Álamo.

En el Paseo del Río se puede comer auténtica comida Tex-Mex en terrazas con vistas al paisaje. También, es posible visitar las innumerables tiendas de *delicatessen* ubicadas en la ribera.



San Antonio alcanzó recientemente el **estatus** de **8° ciudad más grande** de los Estados Unidos y, a pesar de esto, **aún conserva ese aire tradicional** de sus orígenes. No es casual que más de **20 millones** de **personas** la visiten **cada año**.

Cómo llegar

Se puede llegar por vía aérea al aeropuerto de San Antonio. O volar a Houston o Dallas y alquilar un auto. De la fronera mexicana a San Antonio hay menos de dos horas.

Dónde comer en Fredericksburg

- **August E´s at Rocky Hill.** 6258 Hwy 290 E. / Tel.: (830) 997-1585.
- **The Restaurant at Rose Hill Manor.** 2614 Upper Albert Rd. / Tel.: (830) 644-2247.
- **Cotton Gin Restaurant & Lodging.** Hwy. 16 S 1.5 mi. / Tel.: (830) 990-5734.
- **Der Lindenbaum.** 312 E. Main St. / Tel.: (830) 997-9126.
- **Fredericksburg Brewing Co.** 245 E. Main St. / Tel.: (830) 997-1646.
- **Hill Top Café.** Hwy 87 N 12 mi./ Tel.: (830) 997-8922.
- **Lincoln Street Café.** 111 S. Lincoln St. / Tel.: (830) 997-8463.
- **Navajo Grill.** 803 Main St. / Tel.: (830) 990-8383.

varios artículos dignos de ser comprados. Además de algunos de los vinos que allí producen, se puede llevar jabones elaborados con uva Cabernet Sauvignon que huelen estupendamente bien y que son un lindo *souvenir*. Otro artículo para tener en cuenta es la lavanda lista para cocinar que da un toque extraordinario a los postres.

Música country y algo más...

Seamos honestos, si se visita San Antonio, no salir de *shopping* es al menos extraño, sobre todo por los enormes centros comerciales que dispone la ciudad. Uno de los mejores es, sin duda, San Marcos, recientemente ranqueado como el tercer mejor lugar para ir de compras en el mundo. San Marcos se encuentra en la salida #200 de la autopista Interestatal 35, que une San Antonio con Austin. Pero si se toma un par de horas, ya sea antes o después de las compras, puede visitar Gruene, un fabuloso pueblito, muy estilo tejano, que ofrece varios sitios que un sibarita no puede perderse. A este poblado, cuya principal actividad económica fue alguna vez el algodón, lo fundaron granjeros alemanes a mediados de 1840. Vale la pena visitarlo, hoy en día, éste es uno de los sitios que se encuentran en el Registro Nacional de Lugares Históricos del país.

Así culmina este recorrido más que interesante. Si va a ver jugar a "Manu", ya sabe dónde pasear y comer en San Antonio. ●

ceviche

COCINA PERUANA
SUSHI BAR NIKKEI

MENÚ APTO PARA TODO PÚBLICO

El NY Times dijo:

Enjoy the best peruvian food in Buenos Aires (Joe Allison)

★★★★

MEDIODIA EN CEVICHE

LUNES A VIERNES

ENTRADA
(3 A ELEGIR)
PLATO PRINCIPAL
(3 A ELEGIR)
POSTRE O CAFÉ
AGUA

$ 35

Costa Rica 5644, Palermo
RESERVAS 4776-7373

www.ceviche.com.ar

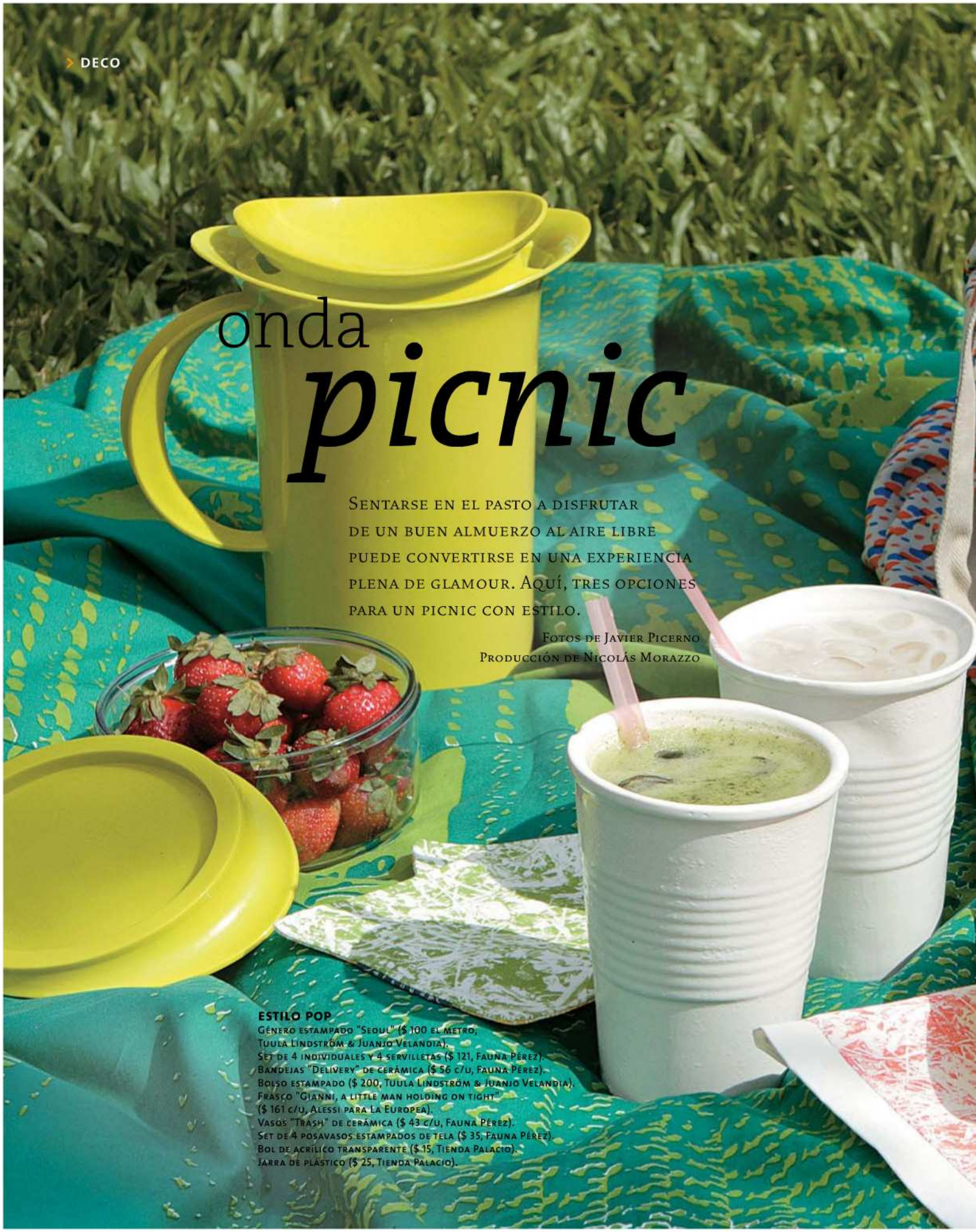
PARKING - VIGILANCIA - TARJETAS DE CRÉDITO

mini-d.com.ar

onda *picnic*

Sentarse en el pasto a disfrutar de un buen almuerzo al aire libre puede convertirse en una experiencia plena de glamour. Aquí, tres opciones para un picnic con estilo.

Fotos de Javier Picerno
Producción de Nicolás Morazzo



ESTILO POP
Género estampado "Seoul" ($ 100 el metro, Tuula Lindström & Juanjo Velandia).
Set de 4 individuales y 4 servilletas ($ 121, Fauna Pérez).
Bandejas "Delivery" de cerámica ($ 56 c/u, Fauna Pérez).
Bolso estampado ($ 200, Tuula Lindström & Juanjo Velandia).
Frasco "Gianni, a little man holding on tight" ($ 161 c/u, Alessi para La Europea).
Vasos "Trash" de cerámica ($ 43 c/u, Fauna Pérez).
Set de 4 posavasos estampados de tela ($ 35, Fauna Pérez).
Bol de acrílico transparente ($ 15, Tienda Palacio).
Jarra de plástico ($ 25, Tienda Palacio).

ESTILO ORIENTAL
Mantel de lino bordado ($ 600, Almacén de Belleza).
Copas de cristal ($ 119,80 el set de 2, Okko).
Bandejas para sushi ($ 27,80 c/u, Okko).
Especiero "King Chin" ($ 366, Alessi para La Europea).
Cesta de madera pintada a mano ($ 370, Caishén).
Bol con motivo bambú ($ 29,90, Morph).
Toallita bordada a mano ($ 70, Fauna Pérez).
Palitos ($ 2,20, Okko).
Plato playo redondo ($ 24, Tienda Palacio).

ESTABLECIMIENTO GENERAL DE CAFÉ

CAFÉ

DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE

PATISSERIE
CAFETERAS EXPRESS
MOLINILLOS
ACCESORIOS - REPUESTOS
DELICATESSEN

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar *info@estcafe.com.ar*
0810-888-2233 (CAFE)

ESTILO VINTAGE
Mantel estampado a mano de 1,60 x 1,60 metros ($ 575, Vida Milano).
Valija de mimbre con set de vajilla para 4 personas ($ 1.550, Almacén de Belleza).
Servilletas de organza ($ 25 c/u, Vida Milano).
Bandeja *vintage* de fibra de vidrio ($ 85, La Mersa).
Vasos *vintage* de vidrio ($ 40 c/u, La Mersa).
Botellón de vidrio con tapa de corcho y madera ($ 250, La Mersa).
Funda de almohadón estampado a mano (desde $ 140, Vida Milano).

DIRECCIONES

Almacén de Belleza. Nicaragua 4835.
Caishén. Av. Coronel Díaz 1478.
Fauna Pérez. Tel.: 4803-7989. E-mail: info@faunaperez.com.ar
La Europea. Arenales 1415. Tel.: 4814-2074.
La Mersa. Honduras 3950.
Morph. Buenos Aires Design Center, Galerías Pacífico, Alto Palermo.
Okko. Av. Santa Fe 1447. Cabildo 1801.
Tienda Palacio. Honduras 5272.
Tuula Lindström & Juanjo Velandia. E-mail: juanjovelandia@fibertel.com.ar
Vida Milano. Tel.: 4771-3823. E-mail: info@vidamilano.com.ar

AGRADECIMIENTOS

Mark's Deli & Coffee House. El Salvador 4701.

Mauro Colagreco, chef estelar

Distinguido en Francia como "El cocinero del año 2008", el chef sigue sumando premios. En 2007, ganó una estrella Michelin, convirtiéndose en el primer argentino en lograr este reconocimiento. Tras ser nombrado *Conseiller Gastronomique* del Alvear Palace Hotel, conversó con *elgourmet.com*.

Por Laura Litvin
Foto: gentileza de Colombo Pashkus

Tiene apenas 32 años y nació en La Plata. Se fue a Europa tras obtener su título de cocinero en el Colegio de Cocineros Gato Dumas y de especializarse con Beatriz Chomnalez. Comenzó en la cocina del recordado chef Bernard Loisseau, luego, trabajó en L´Arpege, de Alain Passard y en 2004, en el Restaurante de Alain Duccase –el Place Athenée– hasta llegar a ser *Sous Chef* en Le Grand Vefour. Más tarde, abrió su propio restaurante, Mirazur, en Menton, una ciudad costera cercana a Mónaco. Sus numerosos éxitos, sin embargo, no lograron menguar su humildad y pasión por su trabajo.

¿Cómo se vive semejante éxito?

La verdad es que es un verdadero orgullo haber recibido estas distinciones, sobre todo la última, la que me dio Gault Millau. Fue una inmensa sorpresa. Además, saber que es la primera vez en veinte años que se reconoce el trabajo de un chef no francés, para mí es una emoción enorme, porque se trata de un reconocimiento al esfuerzo, al trabajo y a la creatividad.

¿Cómo definiría su propuesta gastronómica?

Es una cocina de autor, de vanguardia y creativa, de respecto por el producto. Para mí, es esencial utilizar productos naturales y frescos. Me encanta mezclar diferentes métodos de cocción, y lograr el equilibrio entre la acidez, lo amargo y lo dulce. Juego con los colores, las texturas, me gusta que el plato sea como un cuadro.

¿Cómo ve a la cocina francesa hoy? ¿Cuál es su opinión sobre el pedido a las Naciones Unidas para que sea reconocida como Patrimonio Inmaterial de la humanidad?

La cocina francesa está entre las tres o cinco mejores de la cultura gastronómica mundial. Entre las más desarrolladas, como la japonesa y la de tailandesa. Me parece interesante el pedido, ya que a nivel cultural, la gastronomía hace a la cultura de un país, y eso muy bueno destacarlo.

¿Cómo cree que será la cocina del futuro? ¿Las cocinas nacionales seguirán en pie o sucumbirán ante la propuesta de chefs cada vez más reconocidos por su singularidad?

La cocina del futuro, por lo menos en lo que respecta a Europa, está realzando el valor del producto. Igualmente, creo que los platos tradicionales van a seguir existiendo en el mundo. Hay que luchar para conservar la cocina nacional.

¿Está en contacto con chefs argentinos?

Sí, en los diferentes viajes que hice aquí este año, estuve con muchos chefs y la verdad es que me recibieron muy bien.

¿Cuál fue la mayor enseñanza que le dio un maestro cocinero?

Muchos me enseñaron la pasión por este trabajo. Una vez, vi que Alain Passard lloraba por la cocción de un pescado que se le pasó. Fue fuerte y me marcó.

¿Cómo vive el hecho de que hoy varios chefs sean considerados *megastars*?

Yo no me considero uno. Creo que es también una cuestión de los medios o de que se dejan llevar cuando reciben un premio. Me recuerda a Bernard Loisseau, no le fue bien en ese sentido, y terminó suicidándose. Al final, somos simples cocineros que llevamos la cocina a cierto nivel de excelencia, pero no hay que olvidarse de que lo hacemos para los comensales.

¿Quiénes son sus referentes culinarios en la actualidad y por qué?

Alain Passard, con quien cultivé mi creatividad. Él fue mi gran maestro en Francia, marcó mi rumbo: la cocina de vegetales. También Alain Ducasse, de quien aprendí el rigor de este trabajo y Beatriz Chomnalez, que me inculcó la pasión por la cocina.

MILES DE VINOS,
UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.

Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.

DHL EXPRESS

pecados de verano

Si lo suyo es la combinación perfecta de cocina, arte y sabor, nada mejor que estos platos diseñados con estilo y color. En estas páginas, tres propuestas de Diego Irato, *sous chef exécutif* y *mâitre pâtissier artisan* del hotel Sofitel Buenos Aires, preparadas con genialidad para golosos empedernidos.

Fotos de Javier Picerno – Pastelero: Diego Irato

redondito de *mousse* de *ricotta*
con crujiente de sésamo

redondito de *mousse* de *ricotta* con crujiente de sésamo

G G G

Para la mousse de ricotta

INGREDIENTES

35 g de azúcar
20 g de yemas
2 g de gelatina
25 g de *ricotta*
125 g de crema
70 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Realice un almíbar con el azúcar y agua, calentándolo en una sartén a 120° C. Mientras tanto, bata las yemas hasta blanquearlas. Una vez que el almíbar esté listo, incorpórelo, en forma de hilo, al batido de yemas. Hidrate la gelatina en 70 ml de agua y funda en el microondas. Luego, agregue al batido. Por último, incorpore la *ricotta* y, posteriormente, la crema semibatida. Coloque en moldes (semiesferas) y lleve al freezer. Reserve.

Para la ensalada de cítricos

INGREDIENTES

1 pomelo
1 naranja
1/2 hinojo
100 g de azúcar
100 ml de agua
5 hojitas de albahaca
30 ml de *pastis*

PROCEDIMIENTO

Corte a vivo el pomelo y la naranja. Reserve. Con una mandolina, corte rodajas finas del hinojo. Prepare un almíbar con el azúcar y el agua, y una vez que rompa el hervor, incorpore el hinojo. Deje reposar. Enfríe dicha preparación y reserve en la heladera. Luego, agregue la albahaca cortada en *chiffonade*, el *pastis* y los gajos de cítricos.

Mezcle hasta integrar y deje reposar.

Para el crujiente de sésamo

INGREDIENTES

200 g de azúcar
30 g de glucosa
100 ml de agua
15 g de sésamo

PROCEDIMIENTO

Realice un caramelo rubio con el azúcar, la glucosa y el agua. Una vez listo, incorpore el sésamo, y con la pasta, haga diferentes figuras sobre un papel de silicona o encima de una mesada de mármol aceitada. Deje secar para utilizarlas como decoración.

Varios

- Brotes de albahaca c/n
- Flores comestibles c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque, en el centro del plato, la ensalada de cítricos e hinojo. Encima, una bolita de *mousse* de *ricotta* y decore con el crujiente de sésamo, los brotes y las flores comestibles.

(Para 4)

DIEGO IRATO

Estudió en la escuela Lenôtre, en París. Recientemente, obtuvo el tercer puesto en el Concurso de Repostería Maya, que se llevó a cabo en México. A partir de esta calificación, participará en el concurso Bocuse 2009, uno de los más importantes del mundo, que tendrá lugar en Lyon, este mes. En dicha competencia, Diego Irato representará a la Argentina y participará dentro de la categoría "Pastelería".

"Ésta es una propuesta original, dulce y fresca. Pensé platos que no contengan **tantas calorías como los postres** tradicionales. Manjares para los días **con temperaturas imposibles**"

Una colección para revivir las mejores recetas de la revista elgourmet.com
Secretos culinarios, reportajes y mucho más.

revista *elgourmet.com*

En su kiosco,
3 revistas a sólo
$15

meli-melo de zanahoria, mango, ananá, frutilla y clavo de olor. *Sablé* bretón de tomillo. Helado de pomelo rosado, y *coulis* de frutos rojos y aceite de oliva

"Además de los sabores, quise valorizar también otras cuestiones. Cuando llegan a la mesa, estos postres son una explosión de colores y texturas"

Para el meli-melo

INGREDIENTES

100 g de azúcar
150 ml de agua
2 clavos de olor
1/2 zanahoria cortada en juliana
1/2 mango cortado en cubos
1/2 ananá cortado en finas láminas
6 frutillas fileteadas

PROCEDIMIENTO

Realice un almíbar con el agua, el azúcar y los clavos de olor. Una vez frío, mezcle con las frutas y la zanahoria. Reserve.

Para el sablé bretón

INGREDIENTES

175 g de harina
125 g de almidón de maíz
30 g de polvo para hornear
200 g de azúcar
225 g de manteca
100 g de yemas
• Tomillo c/n

PROCEDIMIENTO

Haga un arenado con la harina, el almidón de maíz, el polvo para hornear, el azúcar, el tomillo y la manteca. Por último, incorpore las yemas y mezcle hasta formar una masa lisa y homogénea.
Refrigere, y luego, estire a 5mm. Corte con un cortante de 9 cm de diámetro. Hornee a 180° C durante 5 minutos, aproximadamente. Reserve.

Para el coulis de frutos rojos y aceite de oliva

INGREDIENTES

100 g de azúcar
200 g de frutos rojos
50 ml de agua
8 ml de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

Mezcle el azúcar con los frutos y el agua; lleve al fuego y cocine primero a fuego fuerte hasta que rompa el hervor. Luego, baje a fuego mínimo y continúe la cocción por 8 minutos más.
Pase la preparación por un mixer, filtre y enfríe. Por último, agregue el aceite de oliva y vuelva a emulsionar.

Varios

• Pétalos de flores comestibles c/n
• Helado de pomelo rosado c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque el *sablé* bretón en el centro del plato. Monte el *meli-melo* de zanahoria, mango, ananá, frutilla y clavo de olor. Encima, coloque el helado de pomelo rosado. Decore con el *coulis* de frutos rojos, aceite de oliva y los pétalos de flores comestibles.
(Para 4)

geometría de cedrón, jengibre y chocolate

G G G

Para el pan de naranja

INGREDIENTES

1/2 k de harina
15 g de sal
100 g de azúcar
25 g de levadura
175 g de leche
1 huevo
50 g de manteca
• Ralladura de 1/2 de naranja

PROCEDIMIENTO

Mezcle la harina, la sal, el azúcar e incorpore la levadura previamente disuelta en la leche. Agregue el huevo. Una vez que empieza a formarse la masa, incorpore la manteca y la ralladura de naranja, amase durante 10 minutos, aproximadamente, hasta obtener una masa lisa y homogénea. Deje levar al doble de su volumen, desgasifique y coloque en un molde para budín. Deje levar nuevamente, y luego lleve a horno a 180° C, durante unos 12 minutos. Retire y reserve.

Para la mousse de chocolate negro

INGREDIENTES

100 ml de leche
15 g de glucosa
4 yemas
12 g de azúcar
250 g de chocolate negro
200 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Prepare una crema inglesa con la leche, la glucosa, las yemas y el azúcar. Una vez que llegue a los 85° C, vuelque sobre el chocolate picado para que éste se funda. Una vez fundido, incorpore la crema semibatida. Mezcle suavemente y reserve en la heladera.

Para la mousse de chocolate blanco

INGREDIENTES

100 ml de leche
15 g de glucosa
4 yemas
12 g de azúcar
250 g de chocolate blanco
200 g de crema de leche
3 g de gelatina

PROCEDIMIENTO

Prepare una crema inglesa con la leche, la glucosa, las yemas y el azúcar. Incorpore la gelatina y luego, el chocolate picado, para que se funda. Una vez fundido, incorpore la crema semibatida. Reserve en la heladera.

Para la mousse de chocolate con leche

INGREDIENTES

100 ml de leche
15 g de glucosa
4 yemas
12 g de azúcar
250 g de chocolate con leche
200 g de crema de leche
3 g de gelatina

PROCEDIMIENTO

Prepare una crema inglesa con la leche, la glucosa, las yemas y el azúcar. Incorpore la gelatina y luego, el chocolate con leche picado para que se funda. Una vez fundido, incorpore la crema semibatida. Reserve en la heladera.

Para el almíbar

INGREDIENTES

200 g de azúcar
200 g de agua
2 g de cedrón seco
2 rodajitas de jengibre fresco

PROCEDIMIENTO

En una olla, coloque el azúcar, el agua, el cedrón y el jengibre hasta que lleguen al punto de hervor. Retire y reserve.

Varios

• Flores comestibles c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sobre el pan de naranja, monte los tres tipos de *mousse*, cortados con formatos geométricos. Decore con el almíbar de cedrón y jengibre, y las flores comestibles.
(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

Hotel Sofitel Buenos Aires.
Arroyo 841 / 849. Tel.: 4131-0000.
Fax: 4131-0001.

"La pastelería es muy exacta y requiere de tiempo y dedicación. Soy fanático de mi oficio, y tengo la posibilidad de expresarlo todos los días"

Método Gross

Con una propuesta impecable, el chef Osvaldo Gross presenta sus originales recetas e informa sobre las últimas tendencias en pastelería. Para fanáticos de lo dulce.

Por Laura Litvin
Fotos de Fabián Malavolta

¿Cuánto de su método reside en la paciencia? Esta virtud, ¿es importante a la hora de ser pastelero?

Es cierto, la paciencia resulta fundamental, ya que todas las técnicas dulces requieren de tiempos de espera y mucha precisión. En la cocina, podemos dejarnos llevar por las pasiones e *impromptus*, pero en la pastelería esto sería el camino al fracaso. Tal pasión debemos basarla sobre un esquema: yo siempre digo que el cocinero es un músico de jazz, que tiene un *leitmotiv* y puede, cada día, interpretar el mismo tema con variaciones que le dicta su talento. Un pastelero es como un concertista de piano, que se rige por una partitura escrita, pero que puede ejecutarla poniéndole matices, colores y pasión.

Usted es miembro de la Academia Culinaria de Francia y participa como jurado en concursos de pastelería en todo el mundo. ¿Cómo considera que será la pastelería del futuro? ¿Hay alguna tendencia que esté gestándose y que marque un nuevo rumbo?

Esta disciplina evoluciona constantemente. Si bien antes sólo la pastelería francesa marcaba tendencias, ahora otros países también lo hacen. Los próximos años estarán signados por varias novedades:

"La vajilla rompe con los modelos clásicos y adquiere una relevancia que sobrepasa muchas veces a los productos y hasta el sabor. Cuidando que esto último no ocurra y que el sabor se respete, se hace lúdicamente agradable el comer en recipientes tan variados que van desde tubos de ensayo, en latas usadas, bandejas de quirófanos (en Singapur), inodoros de loza blanca (en Taiwán) o en porcelanas maravillosas con intrincados diseños".

"Asociación de diseñadores de moda y pasteleros: los mejores *designers* se unen para fabricar modelos de bombones, de postres navideños o carteras de cuero que coexisten en las vidrieras de las principales ciudades del mundo al lado de otra realizada en mazapán".

"Mayor compromiso con la relación pastelería y vinos: ese acuerdo va creciendo día tras día. Hay miniporciones y *verrines*. Los dulces se 'meten en frasco chico' y las copitas con porciones liliputienses permiten al comensal probar diferentes productos en la misma cena".

"*Cuisine et patisserie en trilogie*: este concepto ideado por Yves Thuries se remite a servir en los postres de restaurante, un trío de productos que permite al comensal hacer una degustación simultánea".

"Difusión de límites entre lo salado y lo dulce. Muchos productos de la cocina, como azafrán, remolachas, hinojos, morrones, etc., se utilizan como ingredientes dentro de la pastelería".

"Diferenciación extrema de la pastelería

de mostrador y el postre emplatado: en la primera, se siguen manteniendo los sabores clásicos y se varían las formas. En los postres de restaurante, se extiende la carta de sabores y texturas al infinito. También se emplean técnicas de vanguardia, se utiliza al máximo el trabajo sobre preparaciones de último minuto y es posible jugar con contrastes de temperaturas".

"Los *cupcakes* trasponen las fronteras de los Estados Unidos para imponerse dentro de la nueva cultura dulce *Sex & The City* , es lo que se impone en los eventos más modernos en todo el mundo. ¡Una bendición para nosotros, los pasteleros, ya que son fáciles de realizar, decorar y conservar!". Éstas serán las estructuras sobre las que transitará la pastelería en los próximos años.

También es geoquímica. ¿Cuánto de común tienen esta disciplina y la pastelería?

La química analítica y la pastelería están muy relacionadas. Tenemos una receta, debemos pesar los ingredientes/reactivos, existen diferentes técnicas para emplear y decidir cuál es la más adecuada, y luego logramos un resultado. Sólo cambie iones por ingredientes comestibles y tendrá un plato.

¿Cuál fue la mayor lección que aprendió estudiando en Francia?

El respeto por cada ingrediente, aprender a saber cuál es su mejor época, qué variedades hay en cada zona, cómo conviene utilizarlo. Criterios de frescura. Y el respeto por las preparaciones regionales, es decir, si comemos un *confit* de pato es mejor en el sudoeste de Francia, y si es *chucrut*, mejor en la Alsacia. Aquí vas a todas las provincias y en todas hay empanadas, centolla, frutos rojos, etc. Se pierde identidad.

Viajó por todo el mundo. ¿Cómo lo influenciaron las cocinas de otros países a la ahora de expresar su propuesta?

En la incorporación de nuevos perfumes e ingredientes. En mi caso, que me gusta investigar sobre orígenes e historias, me resulta increíble recorrer las calles donde alguna vez camino Franz Sacher, creador de la torta homónima; o entender, después de ver el palacio de Versalles, porque los *buffets* tuvieron su gran desarrollo en esa época. Comprender la grandeza del Imperio austrohúngaro, la sencillez del sudeste asiático y su reino de aromas, la paranoica pastelería americana, la rudeza de la pastelería australiana... se hace caminando.

En su currículum figuran altos nombres de instituciones gastronómicas como Le Cordon Bleu, L´École Lenôtre, L´École Bellouet-Conseill, The Culinary Institute of America, École Etoile, Castalimenti. ¿Usted busca la perfección todo el tiempo?

Desgraciadamente, sí, y lo peor es que lo traslado a todos los órdenes de mi vida. Es la mochila más pesada de Osvaldo Gross.

"Un pastelero es como un concertista de piano, que se rige por una partitura escrita, pero que puede ejecutarla poniéndole matices, colores y pasión".

¿Qué es la docencia para usted? ¿Es tan importante como el hecho de cocinar?

Cocinar es placentero y permite que me desarrolle plenamente. Me divierte, me excita, me cansa, me transforma la vida. El hecho de enseñar a otros es pensar que lo que uno hace cada día se verá prolongado y mejorado por el trabajo de los discípulos. Entonces, es ahí cuando lo placentero se refleja al ver a los demás surgir y moverse con destreza en este medio gastronómico. ●

Método Gross
Miércoles a las 20.

G enero en pantalla

Este mes, nada mejor que viajar por el mundo con los chefs de la señal. Y para cocinar con amigos, vuelve *Chefs Unplugged*, un clásico que todos queremos volver a ver.

VIAJAR CON EXPERTOS, OTRO PLACER GOURMET

Gourmet Colombia

Una serie dedicada a explorar la cultura y la gastronomía colombianas. En cada episodio, Borja Blázquez descubre las costumbres de Colombia y prepara recetas típicas junto a los cocineros más famosos. Bogotá, Cartagena, Barranquilla, Santa Marta y Medellín son algunas de las ciudades que revelarán sus platos característicos.

Conduce: Borja Blázquez.
Lunes a las 20. Repetición: viernes a las 23.

Gourmet Marruecos con Narda

Narda Lepes, que ya recorrió Japón, Londres, Brasil y Grecia, viaja en esta ocasión por Marruecos para descubrir su milenaria cocina.

Conduce: Narda Lepes.
Miércoles a las 22.

La ruta del Riesling

Patricio Tapia recorre la ruta del Riesling por Alemania, Francia y Austria, entrevistando a talentosos bodegueros y enólogos, para revelar las tendencias vitivinícolas en estas zonas en donde la diversidad de vinos es enorme, aun cuando siempre se trata de la misma cepa.
Un interesante viaje para descubrir el corazón de Europa en clave de vino.

Conduce: Patricio Tapia.
Miércoles a las 21.00.
Repetición: viernes a las 23.30.

Gourmet Uruguay con Martiniano

Distintas ciudades del país vecino –como Colonia, Montevideo, Canelones, Maldonado, Rocha, entre otras– son el destino elegido por Martiniano Molina para emprender un nuevo recorrido gourmet. Su gente, la cocina de cada lugar, los cortes de carne típicos, la zona vitivinícola y su cepa emblema, el Tannat, las plantaciones de arroz y la producción de caviar en el departamento de Durazno, serán algunos de los temas que se tratarán en el atractivo programa.

Conduce: Martiniano Molina.
Martes y jueves a las 22.30.

VUELVE EL CICLO QUE INVITA A COCINAR CON AMIGOS

Chefs Unplugged

En esta temporada de *Chefs Unplugged*, Donato, Borja y Christophe se reúnen en una casa junto al río para compartir anécdotas, recetas de sus países de origen (Italia, España y Francia) y momentos divertidos, mientras preparan originales recetas que degustan al final de cada programa.

Conducen: Donato De Santis, Borja Blázquez y Christophe Krywonis.
Estreno: jueves a las 22.00. Repetición: lunes a las 21.

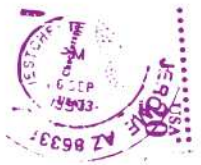
Villa della Pasta

Donato crea su propio paraíso de las pastas. Rellenas, secas, largas, saborizadas, al horno y artesanales. Con todos los secretos, tips y utensilios para aprender a disfrutar del típico plato italiano.

viernes 20 HS

elgourmet.com

cartas de lectores



Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por carta a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

¡gracias, Jean Paul!

Querida revista: les escribo para felicitarlos por el número de diciembre. Me encantó que convocaran a un genio de la cocina, como Jean Paul Bondoux. Un talento que los que vivimos en el Interior no podemos disfrutar seguido. A través de las recetas de la revista, los que sabemos apreciar la buena mesa podemos intentar preparar sus platos y darnos el lujo de decir que cocinamos como él. Muchas gracias.

Saludos,
Juan Carlos Pieri,
Córdoba.

Juan Carlos: nos alegra que haya disfrutado igual que nosotros de esa nota. Cuéntenos cómo le salieron los platos en una próxima carta. Saludos.

felicitaciones

Hola, revista *elgourmet.com*. Les escribo para decirles que me pareció muy interesante la cobertura de "La Cena del Siglo", en São Paulo. Por motivos de trabajo, estuve en esos días en la ciudad brasilera y muchos comentaban que Ferrrán Adrià cocinaba para un grupo selecto. Me quedé con las ganas de ir a la cena. Pero, por suerte, cuando compré la revista, me enteré de todos los detalles del evento. Leerlos es un placer y, al mismo tiempo, me proporciona muy rica información gastronómica. ¡Sigan así!

Jorge Castro,
Capital Federal.

Hola, Jorge: agradecemos sus felicitaciones y palabras de aliento. Esperamos seguir cumpliendo sus expectativas en el futuro.

viajes gourmets

Mi nombre es Milena y quería comentarles que adoro las notas en las que se relatan viajes con recorridos gatronómicos. Suelo viajar seguido y siempre trato de conocer una ciudad y sus restaurantes. Para mí, es un placer inmenso que ustedes reflejan muy bien en cada publicación. Ya saben, cuando quieran, les escribo uno para compartir con todos los lectores. Gracias.

Milena Suárez Peric,
Rosario

Estimada Milena: nosotros disfrutamos igual que usted de los viajes y también de las notas periodísticas. No dude en mandarnos alguno, será un placer recibirlo.

¡oh!, crème brûlée

Hola, quería saber en qué lugar de Buenos Aires se come la mejor y más original *crème brûlée*. Soy fanática y me gustaría saber ese dato. Saludos.

Valeria Michi,
Capital Federal.

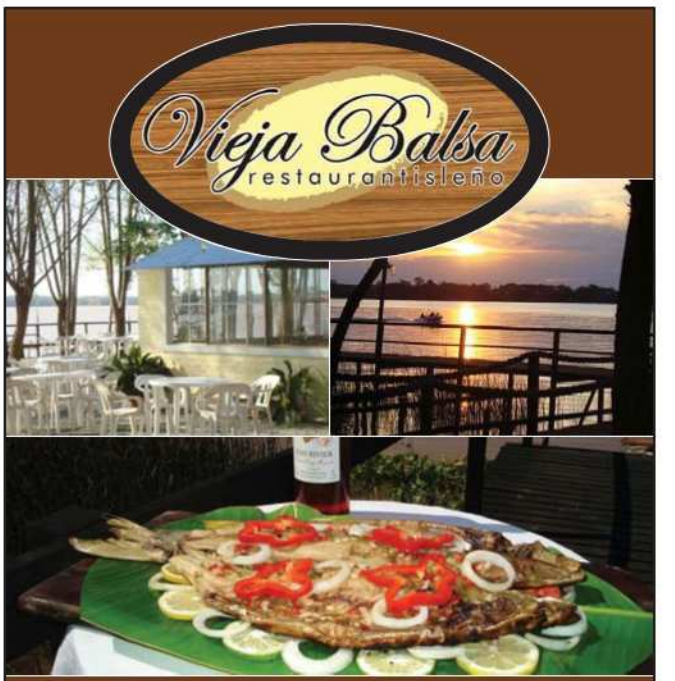
Hola Valeria: hay muy buenos maestros pasteleros en distintos restaurantes de Buenos Aires. Pero sin dudas, la de Bar 6 es exquisita. Le sugerimos que empiece probando por allí. Muchas gracias.

movistar

Mark's
DELI &
COFFEE
HOUSE

lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm

El Salvados 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@palermomarks.com / www.palermomarks.com



Contacto: www.viejabalsa.com.ar // viejabalsa@hotmail.com
Teléfonos: (011) 15-5709-8378 (011) 15-6636-1784
id. nextel 593*162 (011) 15-4405-3508
Dirección: Zarate-Buenos Aires.

Textos: Elisabeth Checa

bebimos **estrellas**

Elisabeth Checa dirigió una degustación muy especial de burbujas festivas y furtivas, en Bardot. En este *bistró* contagiado por la onda peruana, cocina el mejor chef de la colectividad, el maestro Marco Espinosa. Elegimos ese lugar porque el champán va muy bien con los ceviches, tiraditos y algunos sutiles platos de la cocina *nikkei*.
El elegido fue Alta Vista Atemporal, un champán súper afrancesado, con buena acidez y una complejidad cartesiana. Divino. Parejos quedaron el de Bodega de Fin del Mundo, burbujas del infinito, con el de Finca Flichman –que lleva Merlot en su fórmula–, genial para acuerdos con platos de principio a fin. Y también con el Saint Felicien, Brut Nature, seco y seductor.
Lo ceviches, el langostino panado con salsa de maracuyá y otros bocados deliciosos, sumaron gloria a estas burbujas argentinas, un rito de diciembre cuyos efluvios duran todo el año.

el vino de **enero**

De repente, en el verano aparece para los socios de El Club del Buen Beber un pensado *mix*: una caja con cinco blancos frívolos y estivales, y plus: una botella de champán de Bodegas del Fin del Mundo; un cuidadísimo espumante que muchos de los socios conocen bien. Esperad las sorpresas para las fantasías y los sueños de una noche de verano.

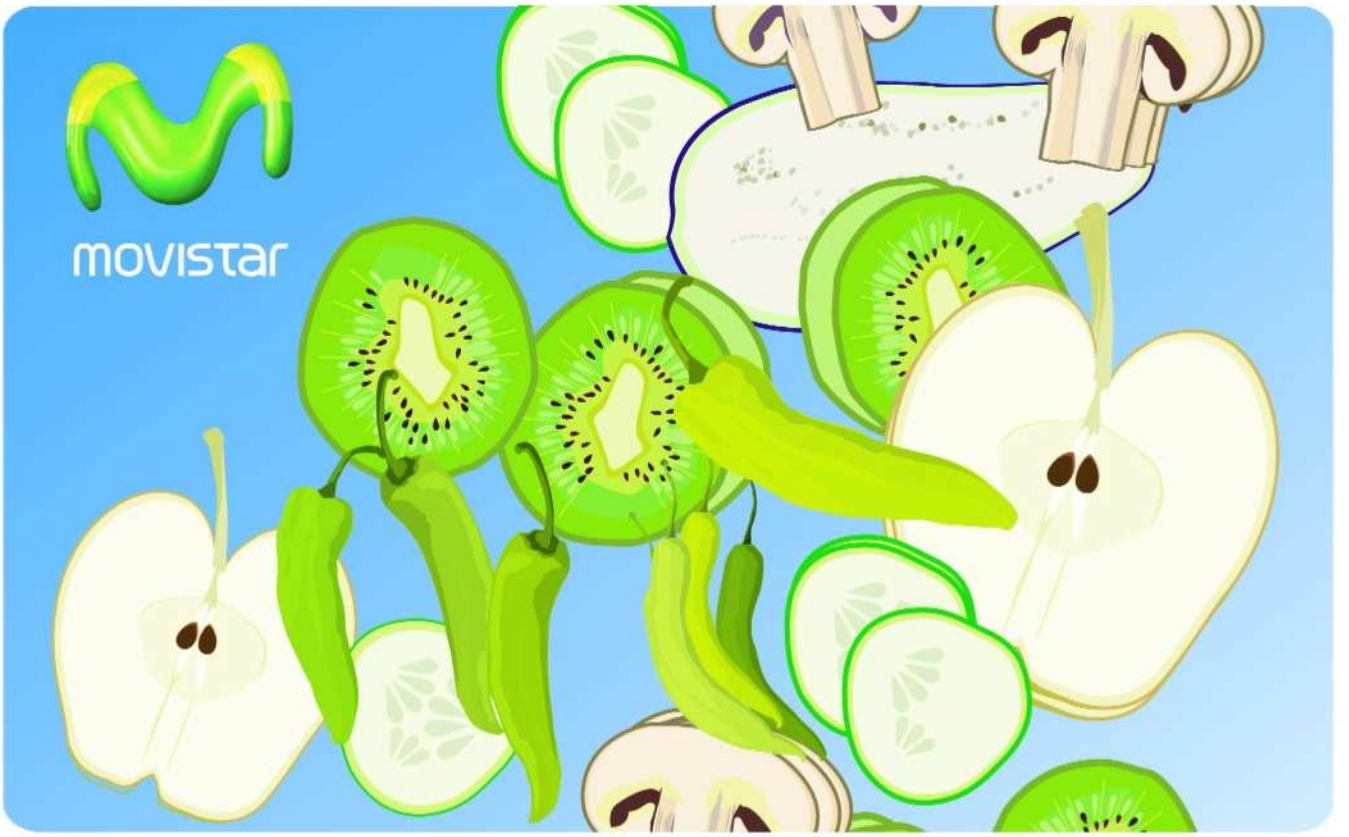
cena en el **NH Crillon**

Un vino raro, tinto con alma de blanco, fue ensalzado con platos del chef Fernando Ercoli del NH Crillon, que, como todos los NH, practica una moderna cocina hispánica, con mucho de experimental. Hubo un tapeo para eternizarse y, como plato principal para acompañar a ese raro Shiraz Viognier sanjuanino, de Bodega Callia, con saudades de los tintos de la Côte du Rhone, un cómplice perfecto: lomo asado de cordero con un *risotto* de trigo mote y jugo especiado de cordero. El postre fue una *panacotta* de coco con compota de cerezas, gelatina de durazno y flores.
Romanticismo mediterráneo con aromas de San Juan.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com



radio taxi alo

Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS

MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA

TRASLADOS ESCOLARES

CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS

VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430

4855-0455 4857-1111

viaje alo seguro

COMATEC www.comatec.fr

La mejor solución para el catering

Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A - Tel.+5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar

En un festejo que reunió a muchas de las personas que colaboraron para convertir a Grupo Q en una productora de contenidos de prestigio, la empresa celebró su primera década de vida.

10 años de Grupo Q

El realizador Juan Taratuto, invitado de lujo.
Néstor Lasko, Daniela Portas y Matías López, de CableVisión/Multicanal, acompañaron a Grupo Q en su festejo.
Dolores Llosas, Jefe de programación de Pramer,también dijo presente.

Juan Manuel Sibilla y Gustavo Martínez, de NewSan.
María Cher, infaltable en la fiesta Q.
Diego Fernández, de Procter & Gamble con Sebastián Rolando, ejecutivo de cuentas de Grupo Q.
Leandro Bruzzone, de Quilmes, también se acercó para saludar.

Pablo Fazio, de la firma Otro Mundo.
Guillermo Manasero, comunicaciones internas de Unilever; Carolina Gallego y Maria Laura Santaliz, Asistentes de la marca Sedal; Natalia Gandolfo, Gerente Agencia Btl Grupo Q; Diego Mohadeb, Marketing Director Sedal Latinoamerica; Martín Segura, Marketing Director Hair Argentina; y Juan Katz, Gerente Marca Axe.
Pablo Meyer, de Hesky, con Mariano Michkin.

Gran parte del equipo que crea, diseña, escribe, produce, organiza, distribuye y construye los contenidos que Grupo Q desarrolla desde hace ya 10 años, en plena celebración.
Abajo, de izquierda a derecha: Romina Gaetani recibió su BlackBerry Bold de regalo y brindó por el aniversario.
el premiado cineasta Daniel Burman, invitado de honor al evento.La modelo Chechu Bonelli, sonriente y glamorosa.
Andrea Pietra, actriz y experta gourmand, quiso brindar con el staff de Grupo Q.
Horacio Cabak desplegó simpatía con todos los invitados.

Los invitados a la fiesta recibieron importantes regalos: la flamante Blackberry Bold y un exquisito perfume de Kosiuko.

La cantante Emme cautivó a todos los presentes con un show singular.

verano y cocina

Las frutas y las verduras salen a la cancha y los chefs de la señal aportan toda su creatividad para que lleguen a su mesa convertidas en manjares dignos de un rey. Lea y disfrute.

FERNANDO TROCCA

Gourmand
Martes, miércoles y jueves a las 23.

helado con compota y almíbar de *cachaça*

INGREDIENTES

1 manzana verde
2 naranjas
1 pomelo
4 ciruelas
1 pera
100 g de frutillas
1 medida de *cachaça*
2 medidas de agua
3 cdas de azúcar
4 hojas de menta fresca

Varios

- Frutas rojas c/n
- Helado de cítricos, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele las manzanas y corte en cuartos. Pele las naranjas y el pomelo a vivo, y separe los gajos. Descaroce las ciruelas. Pele la pera. Limpie las frutillas. Realice un almíbar con la *cachaça*, dos medidas de agua, el azúcar y las hojas de menta. Cocine las frutas en el almíbar hasta que estén tiernas. En un bol mezcle las frutas cocidas y los gajos de pomelo y naranja. Añada el almíbar caliente de *cachaça* y deje reposar durante 6 horas antes de servir.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva la compota con helado de cítricos y decore frutas rojas.
(Para 4)

BORJA BLÁZQUEZ

4 chefs, 4 ingredientes
Martes a las 23, jueves a las 21.

pollo relleno de espinacas y almendras con pisto de papas salteadas y jugo con tomillo

INGREDIENTES

2 cuartos traseros de pollo
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Deshuese el pollo. Distribuya la carne en forma pareja. Condimente con sa y reserve.

Para el pisto

INGREDIENTES

1 cebolla
1 cda de aceite de oliva
100 g de pimientos rojos
100 g de pimiento verde
1 berenjena
1 *zucchini*
1/2 lata de tomate
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele la cebolla y corte en cubos.
En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la cebolla junto con los pimientos previamente cortados en cubos. Cocine durante 5 minutos a fuego moderado. Agregue la berenjena y el *zucchini* previamente cortados en cubos. Cocine 5 minutos más e incorpore el tomate y termine la cocción. Condimente con sal.

Para el jugo perfumado con tomillo

INGREDIENTES

1 carcaza de pollo
1/2 vaso de vino blanco
1 taza de agua
- Fécula de maíz, c/n
- Tomillo, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una sartén caliente, la carcaza del pollo previamente cortada en trozos pequeños y dore. Agregue el vino, deje evaporar el alcohol, vierta agua y cocine durante 40 minutos aproximadamente. Cuele y ligue con la fécula de maíz. Perfume con tomillo.

Para el relleno

INGREDIENTES

1 cebolla
2 tazas de espinaca
1 cda de almendras picadas
• Sal, a gusto
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la cebolla previamente cortada en tiras por 10 minutos. Agregue la espinaca previamente lavada y cortada en trozos. Incorpore las almendras y condimente con sal.

Para las papas

2 papas
1 cda de romero picado
• Sal, a gusto
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

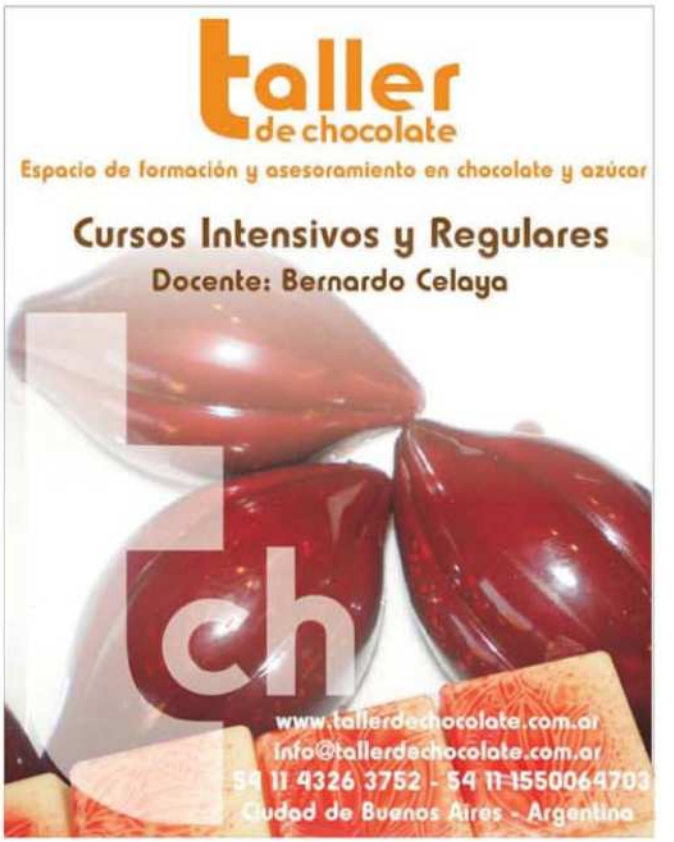
Lave las papas, corte por la mitad a lo largo y retire las puntas. Luego, corte en medias rodajas finas. En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las papas condimentadas con sal durante 10 minutos. Agregue el romero y termine la cocción.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque sobre el pollo el relleno. Arrolle y bride. En una sartén con aceite de oliva caliente, dore el pollo. Retire y coloque en una placa y termine la cocción en el horno a 180°C durante 9 minutos. Retire y corte en rodajas gruesas. Sirva en un plato el pollo sobre una cama de papas y acompañe con el pisto. Salsee con el jugo perfumado con tomillo. Decore con tomillo.
(Para 2)

www G

encuentre éstas y otras recetas en **www.elgourmet.com**



Mes a mes, llegue a los amantes del buen vivir a través de estas páginas. El medio más exclusivo para fidelizar clientes, lanzar nuevos productos y ofrecer sus servicios a nuestros lectores.

revista elgourmet.com

Para comunicarse con nuestro departamento comercial: comercial@grupoq.com.ar ó al 4718-9400.

programación elgourmet.com de **enero**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Gourmet Colombia	Celebraciones con Narda	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos
0.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Carta de postres	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
1.00	Boulangerie I	La huerta con Mónica	Gourmet Marruecos	Chefs Unplugged III	Celebraciones con Narda	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
1.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Villa della pasta	Club Buen Beber
2.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Método Gross	Gourmet Colombia
2.30	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
3.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Gourmet Uruguay	Asia Latina
3.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	La Ruta del Riesling	Notas de cata II
4.00	Gourmet Colombia	Celebraciones con Narda	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
4.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Carta de postres	Gourmand	Gourmand
5.00	Boulangerie I	La huerta con Mónica	Gourmet Marruecos	Chefs Unplugged III	Celebraciones con Narda	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos
5.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
6.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
6.30	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Villa della pasta	Club Buen Beber
7.00							
7.30							
8.00	Gourmet Colombia	Celebraciones con Narda	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Método Gross	Gourmet Colombia
8.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Carta de postres	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
9.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
9.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Gourmand	Gourmand
10.00	Boulangerie I	La huerta con Mónica	Gourmet Marruecos	Chefs Unplugged III	Celebraciones con Narda	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos
10.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
11.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
11.30	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Villa della pasta	Club Buen Beber
12.00	Gourmet Colombia	Celebraciones con Narda	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Método Gross	Gourmet Colombia
12.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Carta de postres	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
13.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Gourmet Uruguay	Asia Latina
13.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	La Ruta del Riesling	Notas de cata II
14.00	Boulangerie I	La huerta con Mónica	Gourmet Marruecos	Chefs Unplugged III	Celebraciones con Narda	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
14.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmand	Gourmand
15.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos
15.30	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
16.00	Gourmet Colombia	Celebraciones con Narda	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
16.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Carta de postres	Villa della pasta	Club Buen Beber
17.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Método Gross	Gourmet Colombia
17.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
18.00	Boulangerie I	La huerta con Mónica	Gourmet Marruecos	Chefs Unplugged III	Celebraciones con Narda	Gourmet Uruguay	Asia Latina
18.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	La Ruta del Riesling	Notas de cata II
19.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
19.30	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Gourmand	Gourmand
20.00	Gourmet Colombia	Celebraciones con Narda	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos
20.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Carta de postres	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
21.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
21.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Villa della pasta	Club Buen Beber
22.00	Boulangerie I	La huerta con Mónica	Gourmet Marruecos	Chefs Unplugged III	Celebraciones con Narda	Método Gross	Gourmet Colombia
22.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
23.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Gourmet Uruguay	Asia Latina
23.30	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata II

“LE PUSE BRONCEADOR AL PANCHO POR SUERTE ME QUEDO MAYONESA PARA EL CUERPO”

EL SOL DEL MEDIODIA TE QUEMA.
USA ESE TIEMPO PARA ALGO MEJOR.

SUSCRIBITE
WWW.FIBERTEL.COM.AR

0810.122.0200

FiberTel
El poder de Internet

PRODUCTO SUJETO A DISPONIBILIDAD TECNICA Y GEOGRAFICA. CONSULTAR CONDICIONES Y REQUISITOS COMERCIALES EN WWW.FIBERTEL.COM.AR

ALEMANIA, OCTUBRE 2008
OLIMPIADAS CULINARIAS 2008
ANDRÉS RIVERA y ARLENE MENESES,
Profesionales en Artes Culinarias
MEDALLA DE PLATA

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IV° FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en todo el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D´OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP,
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMIA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas